LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gemei
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Ottella
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alto Mincio
Druivensoorten	25% cabernet sauvignon, 50% corvina veronese, 25% merlot
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het wijndomein Ottella bevindt zich in de gemeente Peschiera Del Garda, aan de rand van het Gardameer in Veneto. De legende leert ons dat het domein zijn naam te danken heeft aan de geboorte van een achtling (ottella in het Italiaans) in het hart van de zone Lugana Classico in het jaar 1500. Het wapenschild van het domein toont 8 hoofden, wat de legende bevestigt. Volgens een tekst van de historicus Lamberto Paronetto uit het jaar 1900 zou Ottella aan het einde van 19de eeuw de enige Veronese producent van Luganawijnen geweest zijn. Het domein strekt zich tegenwoordig uit over 40 hectare wijngaarden, waarvan het merendeel aangeplant is met turbiana/trebbiano di lugana, de basisdruif voor de DOC Lugana. De familie Montresor, de historische en huidige eigenaars van het domein, behoren tot de meest gewaardeerde families in de wijnwereld. Zij staan immers aan de wieg van de Lugana-appellatie waarin zij gelegen zijn. Hun wijnen onderscheiden zich door een opmerkelijke finesse en bovendien een aromatische intensiteit en verfrissende mineraliteit. Ottella maakt 3 wijnen in verschillende stijlen en intensiteitsgraden. De Molceo is de topper van het domein. Deze wijn heeft de afgelopen vijf jaar telkens de allerhoogste onderscheiding behaald in de bekende wijngids ‘Gambero Rosso’. Als deze Gemei geen schoolvoorbeeld van purisme is, weten we het ook niet meer . Zowel het boeket als de smaak is een verslavende waterval van krokant zwart fruit alsof je verse cassis en bramen stuk bijt, subliem gewoon! Dit is prijs/kwaliteit één van de sterkste wijnen uit ons gamma: intensiteit, evenwicht, frisheid en vooral heel veel FUN aan zo'n liliputterprijs, best uitzonderlijk! Wedden dat de fles sneller leeg zal zijn dan u ooit durfde denken?
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	San Benedetto di Lugana, wijngaarden in eigen beheer. De wijngaard is geleid en gesnoeid volgens de methode Cordone Speronato (= op horizontale draden worden twee armen voor altijd vastgemaakt, waarbij elk jaar de nieuwe scheuten worden gesnoeid). De bodem van deze wijngaard bevat veel witte klei.
Opbrengst	Ongeveer 9.000 kilogram fruit per hectare.
Oogst	Handmatige oogst die eind september start en doorloopt tot in oktober. Het fruit wordt meteen in kleine mandjes van 17 kilogram gelegd.
Vinificatie	Eerst worden de blauwe druiven voorzichtig gekneusd. De alcoholische gisting vindt deels in inox tanks plaats en deels in kleine eiken vaten. De wijn ondergaat ten slotte een malolactische omzetting (omzetting van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn rust 6 maanden in eiken vaten.
Analytisch	12,5 % alc. vol.
Productie	60.000