LICATA
WIJNFICHE

Naam	Lugana Le Creete
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Ottella
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Lugana
Druivensoorten	100% turbiana
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’. Le Creete springt nerveus uit het glas met toetsen van gemaaid gras, kruiden en kruisbes (heel veel sauvignonkarakter). In de smaak komt daar ook nog een vleugje mineraliteit bij en zo krijg je echt een impressionante wijn. Wie wil nu nog dure Sancerre drinken als je deze Le Creete kan hebben?
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Deze wijngaard 'Le Creete' is volledig eigendom van Ottella en gelegen in San Benedetto di Lugana en naburige gemeenten. De wijngaard is geleid en gesnoeid volgens de methode Guyot doppio archetti (= dubbele boog Guyot). Het typische kenmerk van deze wijngaard is de aanwezigheid van witte klei in de bodem.
Opbrengst	9.000 kilogram fruit per hectare
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	De oogst is volledig manueel en start eind september en loopt door tot begin oktober.
Vinificatie	Zachte, delicate kneuzing van de hele druiventrossen zodat er een schilweking plaats heeft. Dan volgt de verwijdering van de schilletjes via natuurlijke sedimentatie. Daarna start de alcoholische gisting die gebeurt aan 14 à 18 °C.
Opvoeding	De wijn rust na de alcoholische gisting nog 6 tot 8 maanden in inox tanks in contact met de gisten ('sur lies') en een deeltje van de wijn in oude grote tonnen.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	100.000