LICATA
WIJNFICHE

Naam	Lugana Riserva Molceo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ottella
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Lugana
Druivensoorten	100% turbiana
Alcohol percentage	12,00% 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’. De diepgele Lugana Riserva Molceo maakt met zijn volle neus vol exotisch geel fruit, honing en bloemen meteen indruk. Ook de krachtige rijpe fruitsmaak imponeert en blijft bijzonder lang nazinderen. De houttoetsen zijn mooi versmolten en bieden extra complexiteit. Geniet van deze maaltijdwijn bij rijke pastaschotels (bv. carbonara) of gevogeltebereidingen.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels, gevogelte met saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Eigen wijngaarden van het domein, gelegen in San Benedetto di Lugana en naburige gemeenten, geleid en gesnoeid volgens de methode Guyot doppio archetti (= dubbele boog Guyot). De wijngaarden hebben veel witte klei in de bodem.
Opbrengst	8.000 kilogram fruit per hectare.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige late oogst in oktober van superrijp fruit.
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. Ten slotte ondergaat een deel van de wijn malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt 16 maanden waarvan 12 maanden in de inox tank en 4-tal maanden in grote eiken tonnen.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	25.000
Recensentscores	Wine Enthusiast: 89 Gambero Rosso: 3