LICATA
WIJNFICHE

Naam	Lugana
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Ottella
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, subtiel 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’. In deze hypernerveuze Lugana speelt het frisse witte steenfruit volop de eerste viool, zowel in de geur als in de mond. Tel daar nog wat citrus en bloemen bij en je krijgt vuurwerk! Deze witte wijn is zo verfrissend en puur dat de fles sneller leeg zal zijn dan u voor mogelijk hield!
Oorsprong	Wijngaarden in San Benedetto di Lugana, geleid en gesnoeid volgens de Guyot doppio archetti (= dubbele boog Guyot) methode.
Opbrengst	9.000 kilogram fruit per hectare
Oogst	Manuele oogst in september.
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.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rust na de alcoholische gisting nog 6 maanden in contact met de gisten ('sur lies').
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	Ons helaas niet bekend.