LICATA
WIJNFICHE

Naam	RosesRoses
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Ottella
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alto Mincio
Druivensoorten	corvina veronese, lagrein, rondinella
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’. Deze rosé is niet bepaald verlegen: de rode vruchten (framboos, aalbes) springen uit het glas recht uw neus in! Ook de smaak is intens maar aangenaam evenwichtig en het sappige rode fruit blijft lang nazinderen. Dit is écht wat we van een rosé verwachten, toch? Een super fruitduiveltje!
Serveren bij	aperitief, charcuterie, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels
Oorsprong	De wijngaarden zijn volledig eigendom van Ottella en gelegen in San Benedetto di Lugana en naburige gemeenten. 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 eind september, begin oktober.
Vinificatie	De druiven worden eerst zacht gekneusd zodat het sap uit de druiven loopt. Dan ondergaat de wijndroesem (= pulp van schilletjes en sap) een koude schilweking aan 8 à 10 °C gedurende ongeveer 10 uur totdat het sap een ajuinrose kleur heeft. Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 14 à 18 dagen aan een constante temperatuur van 18 ° C. Dan wordt het sap afgetapt van de droesem om een malolactische omzetting te vermijden (= omzetting van het strakke appelzuur in het zachte melkzuur).
Opvoeding	De wijn rust kort even in de inox tanks en wordt dan meteen op de markt gezet.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	40.000