

OTTELLA
Roses Roses
Veneto



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Otella**
Traubensorten: Corvina, Lagrein, Rondinella
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°

Die Trauben für diese Cuvée aus Corvina, Lagrein und Rondinella, werden Ende September/Anfang Oktober von Hand gelesen. Nach einer Mazerationszeit von rund 10-12 Stunden, wird nur der freilaufende Most verwendet. In der Nase zeigen sich Aromen von weissem Pfirsich, Roten Johannisbeeren und Stachelbeeren, fast ein wenig an Sauvignon Blanc erinnernd, unterlegt mit zart würzigem Kräuter Touch. Am Gamen saftig, mit toll animierender Frische, wiederum rotbeerige Frucht zeigend und zarter, fein-herber Vinosität im Finale.

Empfehlung

Ein hervorragender Apéro Rosé, der mit seiner Frische und zart weinigen Anklängen auch wunderbar verschiedene Vorspeisen, als auch Gemüse- und Fisch Gerichte begleitet.

Produzent

Das einladend gestaltete Weingut Ottella liegt in San Benedetto di Peschiera del Garda. Die Achtlinge, die 1500 laut Überlieferung hier geboren wurden und im Wappen verewigt sind, gaben dem Betrieb seinen Namen. Geleitet wird der Betrieb heute von den Brüdern Francesco und Michele Montresor. Schon lange zählen Ihre Lugana-Weine mit zu den Besten dieser Region, wurden sie doch Ende des 19en Jahrhunderts sogar beschrieben als, die einzigen Produzenten von Lugana. Nicht minder zeugen auch Ihre Roten, für Ihr Können und beeindrucken durch Tiefe und Eleganz.