OTTELLA
Valpolicella DOC
Ripasso Ripa della Volta Venetien

Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Ottella**
Traubensorten:	Corvina, Corvinone, Oseleta, und andere
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	6 g/l
Säuregehalt:	6.7 g/l

In der Nase einladende Aromen von dunklen reifen Beeren, schwarze Kirschen, dazu würzige Komponente von Lakritz und Kaffee. Ausgewogener, feiner Gaumen mit gutem Trinkfluss und schöner Länge.

Empfehlung

Toller Begleiter zu Pasta und Risotto mit Pilzen, kräftigerem Geflügel wie Fasan oder Rebhuhn, Kalb und Schweinefleisch.

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.