

OTTELLA
Le Creete
Lugana DOC Veneto



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Otella
Traubensorten:	Turbiano (Trebbiano)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Lugana, benannt nach dem gleichnamigen Weinbaugebiet im Bereich südlich des Gardasees, welches teils in der Region Lombardei, als auch teilweise in der Region Venetien liegt. Die vorgeschriebene Hauptrebsorte für diesen einladenden Weisswein (mind. 90%) ist Trebbiano, hier auch Turbiana genannt. In der Nase Aromen von gelben Früchten, zart exotisch nach Ananas und Melone, dazu Zitrus- und Grapefruit Töne, unterlegt mit feiner Kräuterwürze. Am Gaumen finessenreich und elegant, mit fein cremiger Textur.

Empfehlung

Wunderbar zu leichten Nudel- oder Reisgerichten wie z.B. Risotto mit gebratenen Crevetten, See- und Meeresfische, aber auch zu Zitronenhühnchen.

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.