

**OTTELLA**  
**Nasomatto**  
**Bianco delle Venezie IGT Veneto**



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Ottella</b>
Traubensorten:	Trebbiano (Ugni Blanc/Turbiano), Chardonnay (Morillon), Manzoni Bianco
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Feine, einladende Nase mit Aromen von weissem Pfirsich, Passionsfrucht und floralen Noten wie Jasmin und etwas Zitronenverbene. Am Gaumen ein fruchtiger, tänzerischer Schmeichler mit guter Frische und zart mineralischem Abgang.

### **Empfehlung**

---

Ein ausgesprochen toller Aperitif-Wein, zu einer Gazpacho, Melone mit Rohschinken, sehr gut auch zu leichten Fischgerichten.

### **Produzent**

---

Das einladend gestaltete Weingut Ottella liegt in San Benedetto di Peschiera del Garda. Seinen Namen verdankt es den legendären Achtlingen, die laut Überlieferung um 1500 hier geboren wurden – verewigt im Wappen des Betriebs. Heute führen Francesco und Michele Montresor das Familienweingut mit viel Leidenschaft. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts galten sie wegweisende Produzenten von Lugana – heute zählen ihre Weine zu den besten der Region. Ihre Weine aus der Rebsorte Turbiana begeistert mit Mineralität, Frische und Eleganz, geprägt von ton- und kalkhaltigen Böden sowie der Reifung auf der Feinhefe. Genauso überzeugen auch die Rotweine durch Tiefe und wunderbaren Terroir-Charakter. Die moderne Kellerei verbindet Architektur, Kunst und Funktionalität – ein Ausdruck des hohen Anspruchs. Ottella ist nicht nur ein Name, sondern ein Symbol für Stil, Herkunft und Qualität