OTTELLA
Nasomatto
Bianco delle Venezie IGT Veneto



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Ottella**
Traubensorten:	Trebbiano (Ugni Blanc/Turbiano), Chardonnay (Morillon), Manzoni Bianco
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	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