

OTTELLA
Roses Roses
Veneto

Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Otella
Traubensorten:	Corvina, Lagrein, Rondinella
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diese Cuvée aus Corvina, Lagrein und Rondinella, werden Ende September/Anfang Oktober von Hand gelesen. Nach einer Mazerationzeit von rund 10-12 Stunden, wird nur der frei laufende 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 Gaumen 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. 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

