

OTTELLA
Le Creete
Lugana DOC Veneto



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Otella
Traubensorten:	Trebbiano (Ugni Blanc/Turbiano)
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. 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

