

Nom	Back To Silence
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Ottella
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Lugana
Cépages	100% turbiana
Pourcentage d'alcool	12,00% vol
Description	L'Azienda Agricola Ottella se situe sur la commune de Peschiera del Garda, à San Benedetto di Lugana exactement, au bord de Lac de Garde. La légende veut que le domaine doive son nom à la naissance, en l'an 1500, de huit (otto en Italien) jumeaux au coeur-même de la zone classique de Lugana. Le blason du domaine, conservé dans la cour de la maison familiale, en confirmerait la véracité historique. Selon un texte de l'historien Lamberto Paronetto datant de 1900, Ottella est décrite à la fin du 19ème siècle comme l'unique producteur véronais de Lugana.

Aujourd'hui, le domaine possède 40 ha de vignobles, dont la majorité est plantée de turbiana/trebbiano di lugana, le cépage principal de la DOC Lugana. La famille Montesor, propriétaire historique et actuel propriétaire du domaine, fait partie des familles les plus estimées dans l'univers des vins. Elle est à l'origine de l'appellation Lugana dont elle fait territorialement partie. Ses vins se distinguent par une remarquable finesse, une intensité aromatique et une minéralité rafraîchissante. Ottella produit trois vins de style et d'intensité complètement différents. Le Molceo est la référence absolue du domaine. Ces cinq dernières années, il a à chaque fois obtenu la plus haute distinction dans le célèbre guide des vins 'Gambero Rosso'.

Le Back to Silence a une couleur dorée intense avec des nuances d'orange. Riche et complexe au nez, avec des notes distinctes d'agrumes et de fruits jaunes et d'élégantes nuances sulfureuses. Élégant et stylé en bouche avec des notes d'orange, de pamplemousse et de citron vert.

Servir sur	crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, Cuisine asiatique (goût sucré), Cuisine asiatique (goût amer), Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Les raisins proviennent de petites parcelles de vigne situées dans les meilleures zones viticoles de l'appellation, dans les communes de San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo et Desenzano del Garda.
Rendement	80 q/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Récolte tardive en octobre, manuelle.
Vinification	Macération longue pendant 20-30 jours.
Eleveage	Dans des amphores.

