

Nom	Lugana
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Ottella
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Lugana
Cépages	100% turbiana
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Montresor, 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 Lugana a une couleur jaune paille intense aux reflets verts. Le nez développe des arômes exotiques profonds, et notes d'agrumes et de fruits confits. La bouche est fine et très expressive à la fois, sur les mêmes arômes. Belle persistance en finale.

Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), Cuisine asiatique (goût sucré)
Origine	San Benedetto di Lugana, vignobles de propriété.
Rendement	9.000 kg de fruit par hectare.
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Bref contact sur peaux, fermentation en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	5 mois sur les lies.
Production	300.000 bouteilles

