



OTTELLA



오텔라 로제스로제스

오텔라 로제스로제스

Ottella RosesRoses

- 와인너리 Ottella
- 국가 이태리
- 지역 알토 민치오(Alto Mincio), Lombardy
- 포도품종 Corvina Veronese, Lagrein, Rondinella
- 타입 로제
- 알코올 12.0%
- 용량 750ml
- 숙성



Tasting Notes

- 밝고 투명한 핑크빛의 띠며 흰 서양배의 아로마와 기분좋은 미네랄 향이 후각을 자극 함.
- 입 안에서는 산뜻한 산미와 개성있는 풍미, 발란스를 느낄 수 있는 로제와인 임.
- 어류, 흰색 살코기, 여름철의 가벼운 음식과 잘 어울리며 특히, 식전주(Aperitif)로 최적 임.
- 최적의 서빙 온도는 8도 ~ 10도.

수상내역

- ❖ 2014 빈티지 : Gambero Rosso 2 glasses
- ❖ 2019 빈티지 :

특징

- 포도는 Hand Harvest되어 4kg 크기의 작은 용기에 담겨 운반 됨.
- 제경작업 후 낮은 온도(8°C~10°C)에서 10 ~ 12시간의 Maceration을 통해 핑크색을 구연한 후 천연효모로 18°C 에서 14일 ~ 18일의 발효과정을 거침.
- 신선함을 살리기 위해 Lee를 제거하여 젖산발효를 막음.