



OTTELLA



오텔라 캄보 시레소

# 오텔라 캄보 시레소

## Ottella Campo Sireso

- |        |  |       |             |
|--------|--|-------|-------------|
| • 와이너리 | Ottella                                      | • 타입  | 레드          |
| • 국가   | 이태리  | • 알코올 | 14.0%       |
| • 지역   | Alto Mincio, Lombardy                        | • 용량  | 750ml       |
| • 포도품종 | Corvina Veronese, Cabernet Sauvignon, Merlot | • 숙성  | 18개월 오크통 숙성 |



### Tasting Notes

- 진한 루비 또는 검은 석류빛의 띠며 잘 익은 검붉은 과실류 및 향신료 향이 복합적으로 느껴 짐.
- 입 안에서는 잘 짜여진 구조감과 탄탄한 균형감이 뚜렷이 나타나며 실크처럼 부드러운 탄닌이 알코올의 온기와 함께 긴 여운을 선사 함.
- 붉은색 살코기, 살라미, 가금류, 강한 향의 치즈와도 어울림.

### 수상내역

❖ 2017 빈티지 : Gambero Rosso 2 Glasses

### 특징

- Super Lombardy 와인 (IGT Rosso Alto Mincio)
- Ottella 소유의 경사면에서 재배된 양질의 포도를 선별하여 손 수확한 후 4kg크기의 작은용기로 운반 됨.
- 환기가 잘 되는 곳에서 두 달간의 건조작업 (Withering)을 거친 후 발효 됨.
- 발효는 20일 ~ 30일동안 매우 천천히 진행되며 젖산발효 후 18개월 오크통 숙성을 거친 후 병입 됨.