



오텔라 제메이

오텔라 제메이

Ottella Gemei

- | | | | |
|--------|--|-------|--------------|
| • 와인너리 | Ottella | • 타입 | 레드 |
| • 국가 | 이태리 | • 알코올 | 14.0% |
| • 지역 | Alto Mincio, Lombardy | • 용량 | 750ml |
| • 품종 | Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%
Corvina Veronese 25% | • 숙성 | 6개월 (오크통 숙성) |



Tasting Notes

- 칼라는 투명하고 진한 루비 또는 석류색을 띠며 잘 익은 블랙 베리, 블랙 커런트류의 달콤하고 기분좋은 향이 선명하게 후각을 즐겁게 함.
- 부드럽고 섬세한 질감과 세련된 탄닌이 입 안을 가득 채우며 잘 균형 잡힌 비단처럼 부드러운 매혹적인 Medium to Full Bodied 와인 임.

수상내역

- ❖ 2017 빈티지 : Gambero Rosso 1 glasses

특징

- Ottella 빈야드의 포도를 사용, 수확부터 양질의 포도송이 선별까지 엄격히 손으로 진행.
- 발효는 포도 특성에 따라 steel tank와 오크통에서 구분하여 진행되며, 그 후 젖산발효를 거침.
- 와인에 복합성과 과실향을 더하기 위해 6개월 동안 오크통에서 숙성 됨.