



OTTELLA



오텔라 몰체오 루가나 리세르바

오텔라 몰체오 루가나 리세르바

Ottella Molceo Lugana Riserva

• 와이너리	Ottella	• 타입	화이트
• 국가	이태리	• 알코올	13.0%
• 지역	San Benedetto, Lugana, Verona	• 용량	750ml
• 포도품종	Turbiano (Trebiano di Lugana)100%	• 숙성	16개월 (Stainless steel tank & Barriques)
SWEETNESS	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	BODY	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	DRY SWEET		LIGHT FULL

Tasting Notes

- 투명하고 진한 금빛을 띠며 Citrus, 꽃향, 양질의 미네랄 향이 복합적이고 매력적으로 다가 옴.
- 입 안에서는 복잡하고 강렬한 미네랄 아로마향이 매혹적이고 활기 넘치는 감귤류의 산미와 조화를 이룸.
- 시간이 지나면서 와인 맛의 섬세한 변화가 일어나며 오랫동안 긴 여운을 선사 함.

수상내역

- ❖ 2007 ~ 2014 빈티지 : Gambero Rosso Tre Bicchieri (3 glasses)
- ❖ 2015 빈티지 : Gambero Rosso Tre Bicchieri (3 glasses)

특징

- 미네랄이 풍부한(White Clay) 오텔라 소유 포도밭에서 생산된 포도를 사용, 수확부터 포도송이 선별까지 엄격히 손으로 진행 함.
- 송이째 부드럽게 압착한 후 낮은 온도(14°C~18°C)로 천천히 발효하며, 일부는 젖산발효를 진행 함.
- Fining(청징)은 16개월에 걸쳐 진행되는데 lees contact을 함께 함.