ACQUISTATO IL .....

# "Le Creete" Lugana DOC 2025 2025




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Le uve provengono dal vigneto di proprietà Le Creete, 12 ettari , caratterizzato da un elevato tenore di argilla bianca. |
| **Esposizione** | vitigni a sud del lago di Garda |
| **Allevamento** | doppio guyot |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Turbiana (trebbiano di lugana) 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3-5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | La vendemmia si svolge da fine settembre a ottobre inoltrato. La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole casse da 17 Kg. Vinificazione: Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14° - 18 °C). Affinamento per 6-8 mesi sulle fecce fini. |
| **Sensazioni** | Giallo dorato intenso. Avvolgente al naso con immediate sensazioni di agrumi e fiori bianchi. Lo sviluppo è piacevolissimo, notevole la sensazione minerale. Vino di carattere, dalla grande finezza, ricchezza, grande equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo. |

## Sapido e minerale

Per capire davvero un vino - lo sostengono gli esperti - bisogna guardare la sua terra. Un bel esempio si ha con questo Lugana DOC. Un nome che evoca la freschezza e la luce del lago, ma che affonda le radici in un terreno argilloso, ricco di minerali e storia. Ci troviamo tra il Lago di Garda e le dolci colline moreniche, dove i terreni, un tempo fondale del lago, sono una vera miniera d'oro per i vignaioli. In particolare, la zona de Le Creete, da cui prende il nome questo vino, che si caratterizza per un'argilla bianca e compatta, ricca di sali minerali che dona ai vini una sapidità e un'eleganza uniche. La famiglia Montresor, proprietaria della cantina Ottella, ha una storia che si intreccia profondamente con il territorio del Lugana. Già nel 1800, infatti, la villa di famiglia era rinomata per le sue uve di alta qualità. Il disciplinare della denominazione prevede l'uso di un unico vitigno, la Turbiana, o Trebbiano di Lugana, che qui trova la sua massima espressione. Questo clone locale del Trebbiano di Soave, si adatta perfettamente ai terreni argillosi, sviluppando un'acidità vibrante e una struttura che gli permette di evolvere nel tempo, trasformando i suoi aromi da freschi e fruttati a più complessi e minerali. Le uve utilizzate per la produzione del "Le Creete" provengono da vigne situate nella zona storica del Lugana. Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina per una pressatura soffice. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per mantenere intatti tutti i profumi primari dell'uva. Successivamente il vino affina per circa 6 mesi in vasche di cemento, sui propri lieviti - "sur lie" - acquisendo corpo, complessità e una piacevole sensazione di pienezza al palato. Nel calice, Le Creete si presenta di un colore giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi verdognoli. Al naso, il ventaglio aromatico è un tripudio di freschezza. Si avvertono immediatamente note di frutta bianca, come pesca e mela, a cui si aggiungono sentori agrumati di lime e pompelmo. Non manca un tocco floreale di biancospino. In bocca è vibrante e sapido, con una beva che conquista fin da subito. Il gusto è pulito, con un'acidità ben bilanciata che lo rende vivace e mai stancante. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di note agrumate e una scia minerale che invita al sorso successivo. Buono già oggi, ha un discreto potenziale d'invecchiamento, anche 5-8 anni, durante i quali svilupperà note più complesse di idrocarburi, pietra focaia e miele, mantenendo sempre la sua spiccata acidità.

Parlare di Ottella significa parlare di Lugana, vini e territorio. L'azienda si trova a San Benedetto di Lugana, sul versante veronese del Lago di Garda, un territorio che da secoli custodisce un legame profondo con la viticoltura. Qui i fratelli Francesco e Michele Montresor portano avanti con passione un'eredità familiare risalente al 1905. La forza di Ottella sta nel saper interpretare il terroir della Lugana con rigore e creatività. In vigna, ovviamente, l'attenzione è massima con rese contenute, cura delle singole parcelle e grande rispetto dei cicli naturali. In cantina, la tecnologia si affianca alla tradizione, per esaltare la purezza del frutto e la complessità aromatica dei vini. La cantina è stata pensata come un luogo di incontro, dove arte, architettura e natura si fondono in armonia. Un esempio è che difficilmente troverete altrove: l'antica pompeiana. Un luogo che riflette perfettamente l'identità degli Montresor, ricchezza, grandi attenzione al dettaglio, un buon gusto estetico e il desiderio di condivisione. Un altro aspetto distintivo della cantina Ottella è la

sensibilità verso la sostenibilità ambientale, ottenuta tramite pratiche agricole attente, ridotto impatto in vigneto e soluzioni che valorizzano la biodiversità. Una scelta che non è solo etica ma strategica. Preservare il territorio, infatti, significa garantire continuità e qualità alle generazioni future.



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821