ACQUISTATO IL .....

Lugana DOC 2025 2025



La Vigna

Terreno Esposizione	vitigni a sud del lago di Garda
Allevamento	doppio guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Turbiana (trebbiano di lugana)
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, la uva viene raccolta in piccole cassette da 17 kg per essere trasportata delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, pressata con una soffice pressatura per ottenere, seguito, un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura statica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (14°/18°C); affinamento di 5 mesi sulle fecce fini.
Sensazioni	Giallo paglierino brillante. Al naso spiccano piacevoli note esotiche, sentori di canditi e agrumi, minerale fine ed elegante. In bocca si presenta di notevole finezza espressiva, spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

Uno spettacolo. Mai banale

Siamo nel cuore della Lugana, tra le rive meridionali del Lago di Garda, nella zona di San Benedetto di Lugana. Qui si respira un microclima davvero speciale: il lago mitiga le escursioni termiche, favorisce una benefica ventilazione notturna che controlla l'umidità. Tutti elementi che aiutano a conservare freschezza e profumi nei vini. I suoli sono argillosi-calcarei, ben drenati ma ricchi, con presenza di limo, che imprime struttura al vino. Ottella, dal canto suo, è un'azienda con una lunga storia familiare che ha fatto del vitigno locale, il Turbiana (o Trebbiano di Lugana), il fulcro del suo progetto. Le uve vengono raccolte, a mano, verso la fine di settembre. Solo quelle mature e più sane finiscono nelle cassette da 17 kg per essere trasportate velocemente in cantina. Qui si provvede a una pressatura morbida dell'intero grappolo, seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Il vino resta in acciaio anche per l'affinamento, con circa 5 mesi di contatto sulle fecce fini, per arricchirsi in termini di corpo e complessità, senza perdere la freschezza. Il risultato è uno spettacolo già dal momento in cui si versa nel bicchiere. Alla vista si presenta di un colore paglierino luminoso, chiaro, con riflessi verdognoli. Al naso, aromi minerali, note di cedro, limone, agrumi delicati, e un tocco esotico che richiama frutta tropicale: ananas o mango. In bocca risulta fin da subito vivace ed equilibrato. Il finale è pulito, con una bella persistenza che invita al bis. Pensato per essere bevuto giovane, questo Lugana non ha fretta di essere stappato. Può evolvere bene per 3-5 anni, sempre se conservato in condizioni adeguate. Con il passare dei mesi emergeranno sfumature più intense di frutta secca lieve, un accenno di miele e maggiore rotondità. Perfetto con piatti di pesce, come un filetto di trota al burro e salvia o un risotto ai frutti di mare, è ottimo anche con insalate estive, verdure grigliate e formaggi freschi. Piacevole con un buon pollo arrosto, soprattutto se servito con un contorno di patate al forno.

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 del Turbiana. Ogni fase, dalla raccolta manuale in cassette alla vinificazione, riflette perfettamente l'identità dei Montresor, con una grande 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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