

**OTTELLA**  
**Nasomatto**  
**Bianco delle Venezie IGT Veneto**



|                      |   |
|----------------------|---|
| Jahrgang:            | 2024  |
| Inhalt:              | 75 cl   |
| Produzent:           | <b>Otella</b>   |
| Traubensorten:       | Trebbiano (Ugni Blanc/Turbiano),<br>Chardonnay (Morillon), Manzoni Bianco |
| Alkoholgehalt:       | 12.50% Vol.   |
| Ausschenktemperatur: | 10-12°  |

Feine, einladende Nase mit Aromen von weissem Pfirsich, Passionsfrucht und floralen Noten wie Jasmin und etwas Zitronenverbene. Am Gaumen ein fruchtiger, tänzerischer Schmeichler mit guter Frische und zart mineralischem Abgang.

### **Empfehlung**

---

Ein ausgesprochen toller Aperitif-Wein, zu einer Gazpacho, Melone mit Rohschinken, sehr gut auch zu leichten Fischgerichten.

### **Produzent**

---

Das einladend gestaltete Weingut Ottella liegt in San Benedetto di Peschiera del Garda. Die Achtlinge, die 1500 laut Überlieferung hier geboren wurden und im Wappen verewigt sind, gaben dem Betrieb seinen Namen. Geleitet wird der Betrieb heute von den Brüdern Francesco und Michele Montresor. Schon lange zählen Ihre Lugana-Weine mit zu den Besten dieser Region, wurden sie doch Ende des 19en Jahrhunderts sogar beschrieben als, die einzigen Produzenten von Lugana. Nicht minder zeugen auch Ihre Roten, für Ihr Können und beeindrucken durch Tiefe und Eleganz.