



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

711020 2023

2023er Back to Silence Lugana DOC Venetien

DOC

Ottella di Francesco e Michele Montresor

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Wein, der mit seiner Eleganz die Sinne verführt.
	Leitaromen	Zitrusfrüchte, gelbe Frucht, und schweflige Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Fisch, asiatische Gerichte, rotes Fleisch, Wild
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Elegant, mit erfrischendem, langem Abgang.

Der Back to Silence vom Weingut Ottella ist ein Wein, der in seiner Herstellung und seinem Geschmack eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität aufweist. Die Trauben stammen aus sorgfältig gepflegten, kleinen Parzellen in den renommierten Weinbaugebieten von San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo und Desenzano del Garda. Die späte Lese erfolgt im Oktober per Hand, wobei die Trauben in kleinen Kisten gesammelt werden, um ihre Qualität zu bewahren. Nach der Lese folgt eine lange Mazeration auf den Schalen von 20 bis 30 Tagen, bevor die Gärung in Amphoren stattfindet, was diesem Lugana seine einzigartige Charakteristik verleiht. Im Glas präsentiert er sich intensiv golden mit orangefarbenen Nuancen. Das Bouquet ist voll und komplex, mit klaren Anklängen von Zitrusfrüchten, gelber Frucht sowie eleganten rauchigen und schwefligen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein fein und elegant, mit erfrischenden Noten von Orange, Grapefruit und einem Hauch Limette, die in einem langen, geschmeidigen Abgang enden.

Region Venetien

Venetien ist besonders bekannt für die Regionen Valpolicella, Soave und Valdobbiadene. Die Winzer sind sehr traditionell verankert und halten am Anbau autochtoner Resorten fest.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger Ottella di Francesco e Michele Montresor

Die Leitung von Ottella liegt seit vier Generationen in den Händen der Familie Montresor. Den Anfang machte Lodovico, der Vater von Francesco und Michele, Winzer, Unternehmer und leidenschaftlicher Sammler von Kunstwerken. Eine lange Geschichte: In dem Buch *La provincia di Verona e i suoi vini, 1900* (Die Provinz Verona und ihre Weine, 1900) weist der Historiker Giovan Battista Perez nach, dass die Familie Montresor 1905 die einzige war, die im Gebiet Verona Lugana erzeugte.

Es ist ein Tag im Jahr 1964, als Lodovico Montresor zusammen mit dem Professor Michele Vescia der Universität Brescia und dem Ingenieur Turlini in einer gemeinsamen Intuition dieses geschätzte Gebiet mit dem Namen Lugana beschreibt und eingrenzt und ihm so eine eigene geografische Beschaffenheit und Identität verleiht. Das Ergebnis ist die Einführung der Ursprungsbezeichnung drei Jahre später, und zwar 1967. Mitte der 1980er-Jahre bekommt das Unternehmen neuen Auftrieb, als Francesco, der gerade den Hochschulabschluss in Jura abgelegt hat, in den Betrieb eintritt, um seinen Vater zu unterstützen. Zu Francesco Montresor, Vorsitzender der Schutzgenossenschaft von 2007 bis 2013, gesellt sich 1993 Michele, der heutige Vorsitzende des Winzerverbands Venetiens. 2013 wird das Projekt des neuen Weinkellers in Angriff genommen, ein einzigartiger Ort, der für die Werte des Unternehmens und die Liebe zum Weinberg, zur Landschaft und zur Kunst stehen soll. Ottella ist heute ein 90 Hektar umfassendes Unternehmen im Gebiet Lugana. Lodovico und Lamberto stehen dem Vater und dem Onkel im Betrieb zur Seite: vom Vater an den Sohn, gestern, heute und morgen. Eine italienische Geschichte, eine von den schönen.

Stand 13.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Rebsorten

100%

Trebbiano

Zutaten

Stand 13.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de