



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

711121 2025

2025er Nasomatto Ottella Vino Bianco

VINO BIANCO

Ottella di Francesco e Michele Montresor

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Emotionalisierung: Mediterraner Genuss vom Gardasee
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Leitaromen: Weißer Pfirsich, Passionsfrucht, Mineralität
	Speise oder Anlassempfehlung	Speise/Anlass: Perfekt zu Fisch, Geflügel und Käse
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Fruchtbetonter Weißwein aus Venetien mit Aromen von weißem Pfirsich und Passionsfrucht, feiner Mineralität und elegantem Finale.

Der Nasomatto 2025 von Ottella ist eine ausdrucksstarke Weißweincuvée aus Venetien, die die Handschrift des traditionsreichen Weinguts am südlichen Gardasee eindrucksvoll widerspiegelt. Die aromatischen weißen Trauben reifen nach der Lese fünf Monate auf der Feinhefe und entwickeln dadurch zusätzliche Komplexität, Struktur und Finesse. Im Glas präsentiert sich der Wein in intensivem Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das elegante Bouquet eröffnet mit frischen Fruchtnoten von weißem Pfirsich, saftiger Passionsfrucht und feinen floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Nasomatto harmonisch und vielschichtig, geprägt von reifer Frucht, einer dezenten Mineralität und einer ausgewogenen Textur. Der sanfte, elegante Abgang verleiht ihm zusätzliche Trinkfreude. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der sowohl Süßwasser- und Meeresfische als auch helles Fleisch und ausgewählte Käsespezialitäten hervorragend ergänzt.

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.

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.

Rebsorten

80%	Turbiana
10%	Gewürztraminer

Stand 11.08.26. 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

Zutaten

Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel E 224 - SULFITE, Stabilisatoren E 456, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel E 300

Stand 11.08.26. 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