

OSELETA

Tipo I Rosso secco

In una definizione: il gene

L'etichetta originale del 2001 presentava il termine Oseleta contratto in "Oz". La "O" era l'iniziale del nome del vitigno e ricordava la forma di un acino, mentre la "Z" alludeva a Zýmē e nel contempo indicava la seconda lettera del termine varietale, che viene scritto con la "s", ma pronunciato con la "z". L'etichetta del 2008 presenta il nome completo "Oseleta" poiché attraverso l'esperienza maturata con le precedenti vendemmie è stato raggiunto l'obiettivo qualitativo che Zýmē si era prefissata.



Oseleta IGP Provincia di Verona
Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione:
Illasi, Lavagno, Parona (Verona).

Tipologia di terreno:
calcareo, argilloso, alluvionale

Uve:
Oseleta 100%

Dati analitici:
alcol 13,5%,
zuccheri residui 5g/l
acidità totale 6,6 g/l,
estratto secco 33 g/l
pH 3,40

Operazioni di vigneto:
concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale 1°/2° decade di ottobre, in bins da 300 Kg.

Vinificazione e invecchiamento:
diraspapigiatura da uve fresche previa selezione dei grappoli, fermentazione per circa 15 giorni con lieviti indigeni. Affinamento in barriques per minimo 36 mesi, poi in bottiglia per minimo 1 anno.

Abbinamento ideale:
accompagna egregiamente pesce grasso, bolliti misti, carni grigliate, arrostiti e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliati: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso porpora tendente al viola intenso, con riflessi granata all'invecchiamento.

Analisi olfattiva:
grande fragranza aromatica, croccante, minerale, sentori immediati di frutti rossi di sottobosco: mirtillo, ribes, more selvatiche. Con l'invecchiamento ricorda grafite e terra

Analisi gustativa:
potente fin da subito per la sua acidità e tannicità imponente, entra con avvolgente complessità, la frutta unita alla mineralità esprime potenza e ricchezza. Persistente e ben equilibrato

Formati disponibili:
750 ml / 1,5/3,0/5,0 l

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/3/6 bottiglie da 750 ml e magnum

