



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: Oseleta100%

Dati analitici:
alcol 13,5%,
zuccheri residui 5g/l
acidità totale 6,6g/l,
estratto secco 33g/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 300Kg.

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

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

