

OSELETA 2016



IT Denominazione: Oseleta rosso I.G.P. Verona
Vitigni: Oseleta in purezza.
Il territorio: Colline moreniche.
Collocazione geografica: S. Giorgio in Salici (Sona) zona collinare.
Altitudine: 150 - 250 m.s.l.m.
Esposizione vigneto: Sud-Ovest.
Tipologia di terreno: Franco sabbioso.
Sistema di allevamento: Guyot semplice.
Età media delle viti: 10 anni.
Densità di impianto: Circa 6000 viti per ettaro.
Produzione: 40q/Ha
Vendemmia: esclusivamente a mano verso la i primi giorni di Ottobre.
Pigiatura: Soffice dell'uva diraspata.
Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata rimontaggi e delestage giornalieri e periodici in contatto con le bucce. Fermentazione malolattica svolta nel mese di novembre in barrique e tonneau.
Affinamento: Maturazione in barrique nuove e tonneau nuovi per 24 mesi, ed affinamento in bottiglia per 1 anno.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13% Vol. **Acidità totale:** 5,60 g/l
Zuccheri residui: 1,6 g/l **Ph:** 3,42
Estratto secco: 26,8 g/l

Caratteristiche dell'annata: Anche quest'annata è la conferma del terreno vocato delle Colline Moreniche con la sua quota calcarea del 50%.

La stagione è stata equilibrata con belle escursioni termiche notturne che hanno favorito l'acidità di spicco di questa vendemmia. Si presta ad avere un Oseleta con acidità spiccata e con tannino equilibrati.

La maturazione delle uve grazie al clima favorevole e all'escursione termica notevole nel 2015, ha consentito il nascere di un vino che sarà lungamente longevo e che offrirà caratteristiche legate alla terra.

Esame organolettico: Colore rosso rubino, con una lucentezza e trasparenza tipiche delle uve rosse veronesi.

Acidità spiccata, al naso grande fragranza aromatica, minerale, sentori di frutti rossi di sottobosco come mirtillo, ribes e more selvatiche, persistente e ben equilibrato.