



OSELETA 2017



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: 15 anni
Densità di impianto: Circa 6000 viti per ettaro
Produzione: 40q/H
Vendemmia: Esclusivamente a mano 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:** 5,80 g/l
Zuccheri residui:1,8 g/l **Ph:**3,39
Estratto secco:27,5 g/l

Caratteristiche dell'annata: L'annata calda ma con belle escursione termiche del 2017 ha favorito la maturazione della tardiva Oseleta, esaltando l'acidità spiccata e il tannino importante che sono intrinseche di questo vitigno.

L'annata 2017 la considero una delle migliori per questo vitigno, il più raro degli autoctoni veronesi. Quaranta quintali di grappoli e acini piccolissimi, selezionati e lavorati senza appassimento per tirare fuori la vera anima dell'Oseleta.

Un vino di carattere ed eleganza, un approccio da nebbiolisti ma su un terreno glaciale come quello delle colline moreniche.

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.