



## 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.