



# CORTE ARCHI

FERNANDO CAMPAGNOLA

*Vini della Valpolicella*

## OSELETA



*Zona di produzione:* Marano di Valpolicella - Valpolicella Classica.

*Vitigno:* Oseleta 100%.

*Affinamento:* Fermentazione con macerazione a temperatura controllata. Invecchiamento botti di rovere per minimo 24 mesi.

*Profumi:* Intenso e persistente, speziato, note di cuoio e terra.

*Gradazione:* 14% vol.

*Abbinamento:* Carne rossa, selvaggina, bolliti.