

ROSSO VERONA IGT OSELETA



IT

Zona di produzione

Valpolicella classica

Vitigno

Oseleta 100%

Affinamento

Fermentazione naturale con macerazione a temperatura controllata, invecchiamento in botti di rovere per minimo 24 mesi.

Alcool

14% Vol

Colore

rosso rubino carico con riflessi violacei

Bouquet

intenso e diretto, con note floreali di viola e sottobosco, di cuoio e terra

Sapore

intrigante, con tannini asciutti e fitti al palato

Abbinamento

carne rossa, selvaggina e bolliti

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

Oseleta 100%

Vinification

natural fermentation with maceration at a controlled temperature, aging in oak barrels for at least 24 months

Alcohol content

14% Vol

Colour

deep ruby red with violet highlights

Bouquet

intense and direct, with floral notes of violets and undergrowth, leather and earth

Taste

intriguing, with dry and dense tannins on the palate

Pairing

Red meat, game and boiled meats