

## Osar, Rosso del Veronese IGT

### MASI – Marano, Venetien

|                     |   |
|---------------------|---|
| Kategorie:          | Rotwein   |
| Rebsorte:           | Oseleta   |
| Geschmack:          | trocken   |
| Kurzbeschreibung:   | fruchtig, intensiv, ausgewogen                  |
| Alkohol:            | 14 vol.%  |
| Serviertemperatur:  | 18°C  |
| Servierempfehlung:  | Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter                                      |
| Artikel-Nr.:        | 12 54 59  |

#### Charakteristik

Mit einer sehr dunkel roten Farbe überzeugt dieser Wein auch in der Nase mit intensiven Aromen von Wildfrüchten und Gewürzen wie Lakritz. Am Gaumen weist er eine gewichtige Struktur auf und deutlichen Tanninen, die von einer lebhaften Säure und dem konzentrierten Geschmack roter Früchte ausbalanciert werden.

#### Klima/Terroir

Die Rebstöcke befinden sich auf Hügellagen in den Gemeinden Marano, Sant’Ambrogio und Bussolengo, die wegen ihrer idealen Eignung für die Anpflanzung dieser Rebsorte ausgewählt wurden. Zum Anbau der Oseleta eignen sich Böden mit einer Beschaffenheit von größtenteils steinigem Schwemmböden am besten.

#### Ausbau

Die Ernte der Oseleta Trauben erfolgt erst nach der Überreife an der Rebe, da sie erst zu dem Zeitpunkt die volle Aromen-Konzentration und Harmonie ausgebildet hat. Nach vollständiger Entrappung findet der Gärprozess bei kontrollierter Temperatur über 25 Tage auf der Schale statt. Es folgt eine malolaktische Gärung und der 24-monatige Ausbau in Barriques aus Allier-Eiche mit maximaler Röstung. Zusätzlich erfolgt eine Flaschenreife von 12 Monaten.

#### Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und ist insbesondere für seine Amarone bekannt. Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden. Oseleta ist eine aufgrund der geringen Erträge jahrelang vernachlässigte autochthone Rebsorte, die aus vier Rebstöcken rekonstruiert und von Masi im Jahr 1985 zum ersten Mal wieder gepflanzt wurde.



**MASI®**

