

Osar, Rosso del Veronese IGT

MASI – Marano, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Oselata
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, ausgewogen
Alkohol:	14,35 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125459

Charakteristik

Intensive dunkel rote Farbe. Im Bouquet zeichnet er sich durch elegante Aromen von Waldfrüchten und delikaten Gewürznoten von Lakritze aus. Am Gaumen präsentiert er eine gewichtige Struktur mit deutlichen Tanninen, die ihm einen ausgewogenen, dennoch lebhaften Charakter verleihen.

Klima/Terroir

Sonnige Hügel, ideale Weinböden und das ausgeglichene Wetter im Süden des Gardasees verleihen dem Wein sein besonderes Aroma.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Barrique Fässern aus Allier-Eiche von maximaler Röstung. Es folgen mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Die Familie Boscaini steht seit 2 Jahrzehnten für traditionellen und handwerklichen Weinanbau. Durch seine langjährige Erfahrung in der Appassimento-Methode verleiht Sandro Boscaini, auch bekannt unter Mister Amarone, den Masi weinen ihren besonderen Charakter. Osar wird aus der alten Rebsorte Oseleta mit außergewöhnlicher Farbe und Tanningehalt. Man erhält einen Wein von modernem Charakter.

