



VILLA CORDEVIGO

OSELETA

ROSSO VERONESE

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da Oseleta in purezza, vitigno autoctono veronese, coltivato nella tenuta di Cordevigo. L'uva viene fatta appassire per 40/60 giorni in appositi locali (fruttai). Il vino riposa in botti di legno di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rubino violaceo profondo, ricorda al naso la frutta rossa macerata, con accenni di cioccolato, fiori e spezie. Al gusto è caldo, vellutato; con note di frutta rossa matura, tabacco da pipa e noce. I tannini, leggermente aggressivi inizialmente, diventano morbidi dopo lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

Eccellente con selvaggina e formaggi stagionati o come vino da assaporare dopo cena.

Temperatura di servizio:
18°/20° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with 100% Oseleta, an indigenous Veronese grape variety, grown in the Cordevigo estate. The grapes

are dried for 40-60 days in special rooms (fruttai). This wine matures in oak casks.

TASTING NOTE

Oseleta has a deep purplish ruby colour. It is reminiscent of macerated red fruits with hints of chocolate, flowers and spices. In the mouth the wine is warming, and velvety with suggestions of ripe red fruits as well as pipe tobacco and walnuts. The initially slightly aggressive tannins become softer after a long period of bottle-aging.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent with game or very mature cheese or as a wine for enjoying on its own after dinner.

Serving temperature:
18°/20° C

REBSORTEN UND AUSBAU

100% Oseleta, eine autochtone Rebsorte aus der Region Verona. Die Trauben werden auf unserem Anwesen Cordevigo geerntet.

Anschließend werden die Trauben für 40-60 Tagen getrocknet. Der Wein ruht in Eichenholzfässern.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Tiefes Rubinviolat Farbe. Am Gaumen ist Oseleta warm und samtig und einschmeichelnd mit Aromen von dunklen Früchten begleitet von feinen Tabak- und Walnussnoten und Gewürze. Die Tannine sind etwas kräftig am Anfang und werden zarter nach einer langen Lagerung in der Flasche.

PASST GUT ZU

Am besten schmeckt er zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Hartkäse. Er eignet sich auch perfekt allein getrunken, nach dem Essen, als Wein der den Abend mit Freunden begleitet.

Servier- und Trinktemperatur:
18°/20° C

www.tenutavillacordevigo.com