

Nom	Oseleta
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% oseleta
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Corte Quaiara, c'est l'histoire de Giovanni Montresor, vigneron passionné et passionnant, qui se lance en 2013 dans un projet que certains qualifiaient d'utopique. Les vins de Giovanni ne sont pas conventionnels. C'est peut-être la meilleure façon de les présenter. Chacun de ses vins a une signification précise et est le résultat d'un choix qui se renouvelle millésime après millésime et qui lui donne le courage et l'enthousiasme de poursuivre son travail.

Le sol de la région est extrêmement complexe en raison de son origine glaciaire. Il contient des minéraux en abondance tout en étant pauvre en nutriments. C'est un type de sol qui permet à la vigne de donner le meilleur d'elle-même et qui, en même temps, marque les vins avec la réminiscence du glacier présent dans la région il y a un millier d'années.

L'Oseleta a une couleur rouge rubis, avec une brillance et une transparence typiques des raisins rouges de Vérone. Le nez est minéral, sur des notes de fruits rouges comme la myrtille, la groseille et la mûre sauvage. La bouche est toute en finesse et en équilibre. La finale longue et persistante. Une belle découverte.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...)
Origine	S. Giorgio in Salici (Sona). Altitude:150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol de limon sableux. Guyot simple. Âge moyen des vignes : 10 ans.
Rendement	40 hl/ha - 6.000 pieds/ha
Vendange	Récolte manuelle début octobre.
Vinification	Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation en inox à température contrôlée avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique réalisée en novembre en barriques et en tonneaux. Élevage en barriques neuves et en tonneaux. La maturation se fait en barriques et tonneaux neufs pendant 24 mois, et le vieillissement en bouteilles pendant 1 an.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en barriques et tonneaux et 1 an de bouteille.
Analytique	Acidité totale : 5,60 g/l

