

|                          |                                                                                                                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Oseleta                                                                                                                                                  |
| <b>Jaartal</b>           | 2017                                                                                                                                                     |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2032                                                                                                                                            |
| <b>Producent</b>         | Corte Quaiara                                                                                                                                            |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| <b>Appellatie</b>        | IGT Verona                                                                                                                                               |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% oseleta                                                                                                                                             |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 14,50% vol                                                                                                                                               |

**Omschrijving**

Corte Quaiara is het resultaat van de passie en visie van Giovanni Montresor, een toegewijde wijnmaker die in 2013 een project begon dat door sommigen als utopisch wordt beschouwd. Giovanni's wijnen zijn allesbehalve conventioneel, wat misschien wel de beste manier is om ze te omschrijven. Elke wijn draagt een specifieke betekenis en is het resultaat van zorgvuldig doordachte keuzes die elk jaar opnieuw worden geëvalueerd. Deze voortdurende vernieuwing geeft Giovanni de moed en het enthousiasme om zijn werk met toewijding voort te zetten.

De bodem van de regio is zeer complex vanwege de glaciale oorsprong. Ooit bedekt door gletsjers, bevat de grond een rijkdom aan mineralen maar weinig voedingsstoffen. Deze unieke combinatie stelt de wijnstokken in staat om hun volledige potentieel te bereiken en geeft de wijnen een karakter dat herinnert aan de gletsjer die duizenden jaren geleden door de regio trok.

L'Oseleta heeft een robijnrode kleur, met de helderheid en transparantie die typisch zijn voor rode druiven uit Verona. De neus is mineraal, met toetsen van rood fruit zoals bosbes, aalbes en braam. Het smaak is vol finesse en evenwicht. De afdrank is lang en aanhoudend. Een prachtige ontdekking.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Oorsprong</b>      | S. Giorgio in Salici (Sona). Hoogte: 150 - 250 m. Zuidwestelijke ligging. Zandleembodem. Enkele Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 10 jaar.                                                                                                                                |
| <b>Opbrengst</b>      | 40 hl/ha - 6.000 planten/ha                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Oogst</b>          | Begin oktober.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Vinificatie</b>    | Zachte persing van onsteelde druiven. Gisting in roestvrij staal met temperatuurregeling en dagelijks overpompen. Malolactische gisting in november in vaten en fusten. Rijping in nieuwe vaten en fusten. De wijn rijpt 24 maanden in nieuwe vaten en fusten en rijpt 1 jaar op fles. |
| <b>Flesafsluiting</b> | natuurkurk                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Opvoeding</b>      | 24 maanden in barriques en grote eiken tonnen en 1 jaar in de fles.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Analytisch</b>     | Totale zuurgraad: 5,60 g/l                                                                                                                                                                                                                                                             |

