

OSAR

ROSSO DEL VERONESE IGT

La famiglia Boscaini custodisce nella sua cantina privata una collezione unica di vini pregiati, prodotti in quantità limitata e solo nelle migliori annate, che ama condividere con i suoi più affezionati estimatori.

Osar è vino di struttura e complessità sorprendenti, inusuale per concentrazione, colore e tannicità. Prodotto dall'antica varietà veronese Oseleta, riscoperta e reimpiantata da Masi negli anni Ottanta, rappresenta un'interpretazione unica e attuale della storia vitivinicola delle Venezie: una sfida vinta dai tecnici di Masi!

VITIGNI

Oseleta.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile e viscoso.

Ofatto: pulito e complesso di mirtillo, more ed erbe fresche.

Palato: forza e concentrazione di tannini ben bilanciati da buona acidità. Finale lungo.

ABBINAMENTI

Grande vino di struttura e complessità adatto a carni rosse, cacciagione, formaggi anche stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



***O**SELETA® è l'uva caratterizzante di questo vino, l'Osar, il cui nome esprime un doppio significato: "osare, rischiare", in italiano, per spiegare la sfida intrapresa da Masi con il recupero di una varietà secondaria veronese abbandonata da decenni; "urlare di gioia", in dialetto veronese, per esprimere l'entusiasmo e il senso di vittoria provati dai tecnici di Masi quando hanno assaggiato la prima sperimentazione di questo vino! Osar rappresenta dunque il patrimonio storico del territorio culturale delle Venezie reinterpretato dalla passione e dalla expertise di Masi.*

