

OSAR

ROSSO VERONA 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile, unghia violacea.

Olfatto: intenso, frutti di bosco, specialmente mirtillo.

Palato: frutti di bosco, tannini giovani ma ben bilanciati da buona acidità, spezie dolci nel lungo finale.

ESPERIENZE

Grande vino di struttura e complessità uniche, adatto alle carni rosse grigliate, agnello, selvaggina e ai formaggi stagionati accompagnati da frutta secca e frutti di bosco.



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.*

