

Villa Cordevigo OSELETA

빌라 꼬르데비고 오세레타

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Villa Cordevigo	Italy, Rosso Veronese I.G.T.	Dry Red	Oseleta	2009
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
15%	18°-20°C	15 years		Falstaff: 92 James Suckling: 92 AWC Wien: Gold Medal Vivino: 4.4

Winery & Wine

오세레타는 오로지 베네토에서만 자라는 토착 레드 품종의 이름으로 빌라 꼬르데비고의 최고의 와인입니다. 세계에서 가장 희귀한 품종으로 거의 멸종 상태에 있었던 것을 되살려 21세기 현재 전체 재배면적이 20헥타르가 되지 않습니다. 작은 송이에 포도알이 딱 붙어있는 Oseleta는 '작은 새'를 의미하는 베네토의 방언 'Oselet'에서 나온 것입니다. 이 포도가 익으면 특이하게도 작은 새들이 모여들어 서로 먹으려고 하는 모습에서 유래한 것입니다.

오세레타는 빌라 꼬르데비고의 최정상에 있는 와인입니다. 빌라 꼬르데비고는 천혜의 비경인 가르다 호수가에 위치하고 있으며 총 100헥타르의 포도밭 중 23헥타르가 유기농으로 재배되고 있습니다. 전형적인 18세기 베네토 형식의 아름다운 빌라가 5성급 호텔 및 와인 홍보를 위해 사용되고 있으며 빌라에는 오세레타라는 이름의 미술랭 스타 레스토랑이 있습니다.

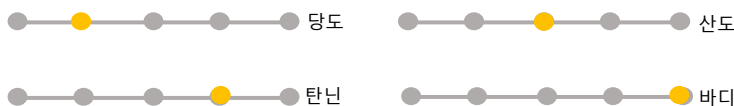
'희귀한 품종의 와인을 맛볼 아주 드문 기회, 오세레타'

Vinification

오세레타는 아파시멘토 방식에 아주 적합한 품종으로 9월 중순에 수확하여 40-50일간 건조한 후 양조합니다. 숙성은 오크통에서 이루어집니다. 오세레타의 알코올 도수가 높은 것은 바로 포도를 건조하여 당도를 높이는 아파시멘토 방식에서 나온 것입니다.

Tasting Note

진한 자주빛이 감도는 아름다운 루비레드 색을 띠며, 숙성이 될수록 우아한 석류빛으로 변화해 갑니다. 붉은색 과일 잼의 달콤한 향이 풍부하게 올라오며 초콜렛, 제비꽃, 약초, 향신료의 향이 함께 나타납니다. 따스하고 풍성하며 부드러운 감촉이 입안을 감쌉니다. 코에서 맡았던 체리, 자두, 야생 빌베리 잼과 같은 붉은 과일의 향이 입안에서 그대로 구현되며 파이프 담배, 호두의 향도 느낄 수 있습니다. 와인이 어릴 때 비교적 강한 타닌은 숙성이 될수록 부드러워집니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

고기, 숙성치즈, 식사 후 식후주로도 훌륭합니다.

