



VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)

☎ +39 335 5646108 📧 stefano@imedhia.com / vittorio@imedhia.com

🌐 www.villaoppi.it 📱 @villaoppi 📺 @villa.oppi_official



ROSE DEGLI OPPI Extra Dry

TIPOLOGIA/Type	SPUMANTE / Sparkling Wine
UVE/Grape	Chardonnay, Pinot Nero
GRADAZIONE ALC./Alcohol	11,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Emilia
RESA/Yeald	85 QUINTALI PER ETTARO / 85 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA PER 4 GG A TEMPERATURA DI SOLI 10 GRADI, SEGUE SECONDA FERMENTAZIONE ALCOLICA PER 10 GIORNI IN ACCIAIO ALLA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18 GRADI / Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. separate vinification for 4 days at the temperature of 10 C°, second alcoholic fermentation for 10 days in iron oak vats at controlled temperature. Fermentation length about 10-12 day at the temperature of 18 C°
ELEVAMENTO/Aging	IN ACCIAIO PER 6 MESI / Stainless steel for 6 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI / For at least 3 months in a bottle
ORGANOLETTICA/Characteristics	BIANCO BRILLANTE SPUMANTE, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA FRESCA CON NOTE SPEZiate DI VANIGLIA, OTTIMA ACIDITÀ E PERSISTENZA IN BOCCA, PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE / White brilliant sparkling wine (spumante), soft bouquet of fresh fruit with spicy vanilla flavours, great acidity and persistence in the mouth, perlage very fine and persistent (tiny bubbles)
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 2-5 GRADI CIRCA / Serve at about 2-5 degrees
ABBINAMENTI/Best served with	PIATTI A BASE DI PESCE, ANTIPASTI, FRITTI, APERITIVI, CARNI BIANCHE E PRIMI / Fish dishes, starters, fried meat, appetizers, aperitifs, white meat and pasta

VILLA OPPI is a registered trademark owned by

Imedhia Gestioni Srl

Via S. Siro, 74 - Piacenza - Tel. +39 335 5646108 - Mail stefano@imedhia.com