

Sol Sol



KRAJ	Polska
REGION	Wzgórze Trzebnickie
SZCZEP	Solaris
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750
NAGRODY	Wine Expo Polska srebro

Aromat:

Jasny żółty kolor. Bogate kwiatowe aromaty z dodatkiem jabłka Golden Delicious oraz miękkich białych owoców.

Smak:

Na podniebieniu dobrze poukładane, z przyjemną teksturą, z bogatym owocowym smakiem.

Potrawy:

Sery miękkie, aperitif

Więcej informacji:

W celu stworzenia Sol Sol winogrona są zbierane w dwóch partiach: pierwsza część winogron zbierana jest na początku września, aby zachować chrupiący charakter i żywe nuty, druga partia zbierana jest na początku października, kiedy winogrona są w pełni dojrzałe. Ten zabieg nadaje ostatecznemu winu wyrazistość i strukturę. Obie partie winogron są poddane miękkiemu prasowaniu i fermentowane są przez około 12 dni w temperaturze 18°C. Po zakończeniu fermentacji, wina są mieszane i przechowywane w specjalnych stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze 15 - 16°C, aż do umieszczenia wina w butelce.

Winnica L'Opera to projekt, który powstał w 2014 roku. Pomysł narodził się w głowie odważnej i ambitnej dziewczyny – Irminy Szpak oraz jej dwóch włoskich przyjaciół, którzy pracują w branży winiarskiej we Włoszech. Wszystko zaczęło się kilka lat temu, kiedy właścicielka poprosiła ich o opinię na temat możliwości produkcji wysokiej jakości win w Polsce. Winnica L'Opera poprzez umiejętne przetwarzanie winogron uprawianych z najwyższą starannością udowadnia, że ziemia polska jest w stanie zaoferować doznania najwyższej jakości. Wiedza, pasja, żyzna gleba, odpowiedni klimat i połączenie serc włosko-polskich – to tylko niektóre elementy pozwalające stworzyć wina najlepszego gatunku.