

Czas na



KRAJ	Polska
REGION	Wzgórza Trzebnickie
SZCZEP	Helios , Solaris
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750
NAGRODY	Wine Expo Polska brąz

Aromat:

Błyszczący słomkowo-żółty kolor z zielonymi refleksami. Wyróżnia się aromatem orzechów laskowych, dojrzałych, tropikalnych i letnich owoców, tostowe nuty.

Smak:

W ustach bogate, bardzo eleganckie, jędrne i dobrze zbudowane, jego głębia i elegancja utrzymują się przez cały czas jego długiego wykończenia. Dojrzewanie w dębowych beczkach.

Potrawy:

Makaron cacio pepe, aperitif

Więcej informacji:

Ręczne zbiory, maceracja na zimno przez 12h i wyciskanie winogron, klarowanie przez naturalne osadzanie się osadów. Fermentacja i starzenie przez 6 miesięcy w barrique w procesie malolaktycznym. Następnie wino dojrzewa przez 3 miesiące w stali i 6 miesięcy 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 ziemie polskie są 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.