

## Czas na



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Polska
<b>REGION</b>	Wzgórza Trzebnickie
<b>SZCZEP</b>	Helios , Solaris
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	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.