

CA' de' ROCCHI®



N.3 OPERA

VINUM ITALICUM



Nazwa: Nr.3 Opera Vinum Italicum v.d.t.

Region: Veneto, Puglia, Sycylia.

Winogrona: Corvina Veronese 40%, Primitivo di Manduria 30%, Nero d'Avola di Sicilia 30%.

Winnice: Własne wyselekcjonowane winnice (Tenuta Valleselle i Tenuta Feudo Santa Croce, Aqulia) a także we współpracy z winnicą Vignali Roccamora, Sicily.

Zbiory: W październiku, ręczna selekcja najlepszych winogron.

Winifikacja: Winogrona są lekko wysuszone, potem następuje winifikacja tradycyjna dla czerwonych win: miąższ pozostaje w kontakcie ze skórą przez 8-15 dni, następnie przechodzi do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie kończy fermentację w kontrolowanej temperaturze 22-26°C.

Dojrzwanie: W amerykańskich i francuskich dębowych beczkach o pojemności 5,10,20 hektolitrów przez okres 18-24 miesięcy.

Zawartość alkoholu: 15%

Kwasowość: 5,6 g/l

Zawartość cukru: 6,2 g/l

Wytrawność: 33,4 g/l

Kolor: Bogaty, ciemnoczerwony.

Zapach: Aromat czerwonych jagód z intensywną nutą przypraw.

Smak: Łagodny i trwały.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: Grillowanym lub pieczonym mięsem i dojrzałymi serami.

Temperatura serwowania: 18-20°C, najlepiej podawać w dużym kieliszku, odkorkowane kilka godzin wcześniej.

