



“Opera” I.G.T. Bianco Terrazze Retiche di Sondrio

SCHEDA TECNICA:

Vinificazione: I grappoli sono scelti perfettamente integri e raccolti in cassetta per subire un leggero appassimento di 3 settimane. A seguito della pressatura delle uve intere avviene la fermentazione e l’affinamento in fusti di rovere per 6 mesi. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Colore giallo paglierino brillante con un piacevoli sentori di frutta matura che spaziano dalla mela all’ albicocca con una punta minerale. In bocca il sapore è ben equilibrato, fresco e sapido.

ABBINAMENTI:

Eccellente come aperitivo o con piatti a base di carne, pesce e con formaggi freschi o poco stagionati

