

OPALE

Vino da tavola

Profumi e Sapori Intensi
CASCINA TINNIRELLO



Esclusivamente dai vigneti della proprietà.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere con esclusione delle parti finali. Illimpidimento naturale a 15° c ed innesco di livelli selezionati *Saccaromices cerevisiae*.

Conduzione della fermentazione alcolica a 18° - 20° c in vasche inox Termocondizionate. Travasi e stabilizzazione a freddo per evitare la formazione di depositi in bottiglia.

Imbottigliamento:

Viene effettuato nella primavera successiva la vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: giallo, paglierino. Profumo: Fresco, armonico, corposo.

Sapore: fruttato, secco, aromatico.

Caratteristiche Enologiche:

Alcool - 12%.

Ac. Totale - 6,00 gr/lit.

PH - 3,20

SO2 totale <100 mg/lit.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti, formaggi, pizza e primi piatti.