

Czas na



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Polska
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MAKSYMALNA TEMPERATURA	11
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	2-3 lata
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
KOLOR	Białe
NAGRODY	Wine Expo Polska brąz

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.

Potrawy:

Makaron cacio pepe, aperitif

L'Opera Winnica



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.