



## OPERA

rosé

**LAND VAN HERKOMST :** Italië

**REGIO :** Umbria – Centraal-Italië - “de tuin van Italië” , Viceno , ten zuiden van Orvieto

**PRODUCENT :** Alessandro Leoni

**DRUIVENRAS :** 100% Sangiovese

**BIO :** nee

**AROMA :** frisse fruitaroma's, delicaat

**SMAAK :** mineraal, klein fris rood fruit, jong bosfruit, besjes

**RIJPING :** 6 maanden sur lies op inox cuves en 1 maand op fles

**BEWAAR POTENTIEEL :** 2 jaar

**SERVEER TEMP. :** 8° C

**WEETJE :**

- Vulkanische ondergrond met kalk en klei
- Manuele pluk op 450m hoogte met zuid zuidwest expositie
- Sangiovese gemiddeld 20 jaar oud en opbrengst van gemid. 2.2 Kg per stok
- Subtiele, zachte persing en langdurige fermentatie op lage temperatuur
- Ipv sulfiet op fles, Co2 laagje na afvulling. Dit geeft een lichte pareling bij de eerste twee glazen, maar verdwijnt nadien.
- Slechts 3000 fl / jaar
- Wijn opgedragen aan “Opera della Pia”, de liefdadigheidsinstelling opgericht door Markiezin Spada in de 15<sup>de</sup> eeuw.