



OPERA

Opera Brut Trento DOC
Metodo Classico Brut



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

 Italia, Trentino

È da una rigida selezione dei migliori grappoli di chardonnay che nasce il blanc de blancs di Opera, vera bandiera di Trento e dei suoi spumanti nel mondo. Si tratta di un brut di grande finezza, universalmente considerato come una delle massime espressioni della tipologia. Uno spumante elegante e raffinato, capace di adattarsi alle situazioni più disparate, tanto un aperitivo quanto un pasto completo. Un TrentoDoc da manuale, bellissimo nell'interpretare il paradigma della tipologia.

Vitigno: Chardonnay

PERLAGE: fine e molto persistente

COLORE: Giallo paglierino chiaro

ODORE: Al naso esprime un bouquet di grandissima piacevolezza, intenso, ampio, caratterizzato da note che spaziano dalla tenera florealità del biancospino alla franchezza della mela verde e della pesca.

SAPORE: Sentori di nocciola e di pane in lievitazione aprono poi ad un assaggio secco, di grande pulizia, equilibrato nell'esprimere una grande complessità aromatica. Di grande freschezza ed acidità, chiude con un piacevolissimo ritorno sulla mandorla dolce, di ottima persistenza

GRADAZIONE: 12,5% vol

Da servire a temperatura di 8°- 10°

Abbinamento consigliato: Fresco ed appagante, il Brut di Opera è spumante perfetto per un aperitivo, magari accompagnato da piccoli assaggi di nigiri di tonno.

