



ACQUISTATO IL

"Oroperla" Spumante Rosé Millesimato Extra Dry

2024

Lussuoso e lussurioso



Svinando

Da uve Chardonnay e Refosco, Provinco propone questo Oroperla Vino Rosé Spumante Millesimato Extra Dry. Brillante nel colore, di un rosa cipria elegante e netto, schiude profumi floreali e suggestioni fruttate intense, fragolina di bosco e ciliegia su tutte. Con un fitto perlage, pieno e morbido, è uno spumante rosato che ti stuzzicherà evocando lievissimi sentori di lievito, appena accennati. L'Oroperla Vino Rosé Spumante Millesimato Extra Dry si presta a essere protagonista di aperitivi e brindisi eleganti e ad accompagnare in maniera convincente la cucina di mare.

Oroperla significa lusso quotidiano: bottiglie eleganti, dal design ricercato e appagante. Provinco ha scelto di dedicare una serie di prodotti al mondo del fashion e della moda, dello stile metropolitano e della generazione Happy Hour. Questo Oroperla Vino Rosé Spumante Millesimato Extra Dry in particolare offre uno sguardo in rosa sul mondo delle Bollicine italiane più entusiasmanti. Non a caso la scelta operata dal team di Provinco è caduta su vitigni molto versatili ed espressivi, che con attenta vinificazione hanno saputo ripagare donando un rosato profumato e convincente. È il Veneto a offrire le uve per questo spumante: terroir suggestivo, per uno spumante che può dare a ogni aperitivo la briosa esuberanza che cerchi.

La Vigna

Terreno Argilloso - calcareo

Esposizione Sud-Est, 100-150m s.l.m.

Allevamento Controspalliera con potatura a doppio capovolto

Densità imp. 4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Italia

Uve Chardonnay e Refosco

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Ideale come aperitivo e si accompagna molto bene con piatti a base di pesce.

Vinificazione Le uve vengono pigia-diraspate e poste a pressurasoffice consentendo di estrarre solo mosto con caratteristiche floreali e fruttate. Dopo sedimentazione a freddo del mosto segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature controllata (16-18°C). Il vinoposto in autoclave viene rifermentato e sosta sui lieviti per alcune settimane. Infine filtrato e pronto per essere stappato.

Sensazioni Vino dal colore rosa brillante con perlage fine eersistente. Al naso offre un quadro olfattivo caratterizzato da note floreali, fruttate come ciliegia, fragolina di bosco ed leggeri sentori di lievito. In bocca è pieno, morbido con una leggera acidità finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres