



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 pressatura soffice 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 temperatura 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 e persistente. 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

customer.service@svinando.com - 011-19467821