

VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)
 ☎️ +39 335 5646108 📧 stefano@imedhia.com / vittorio@imedhia.com
 🌐 www.villaoppi.it 📘 @villaoppi 📺 @villa.oppi_official



FIORDIROSA Rosè Dessert Wine

TIPOLOGIA/Type	PASSITO ROSÉ/ Rosé Dessert Wine
UVE/ Grape	100% Malvasia Rosa
GRADAZIONE ALC./ Alcohol	12,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/ Region	Val d'Arda (Piacenza)
RESA/ Yield	40 QUINTALI PER ETTARO / 40 quintals per hectare
VENDEMMIA/ Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 5 kg / <i>Hand-picked into crates of 5 kg</i>
APPASSIMENTO/Disidrating	APPASSIMENTO PER 1 SETTIMANA AL SOLE SU GRATICCI E POI PER CIRCA 4 MESI, APPENDENDO I GRAPPOLI IN LUOGO VENTILATO ALL'OMBRA SENZA VENTILAZIONE FORZATA / <i>Dried for 1 week in the sun on racks and then for about four months, hanging bunches in a ventilated, shady place without forced ventilation</i>
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE IN TORCHIO, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / <i>Soft pressing in press, vinification in white without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees</i>
ELEVAMENTO/ Aging	IN PICCOLI CARATELLI DI CILIEGIO PER CIRCA 1 ANNO E POI IN BOTTIGLIA PER CIRCA 3 ANNI / <i>in small cherry barrels for about 1 year then in bottle for about 3 years</i>
ORGANOLETTICA/ Characteristics	ROSA BRILLANTI CON SFUMATURE ARANCIO, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA E PREDOMINANZA DI NOTE DI CILIEGIE ED AGRUMI CON NOTE SPEZIATE DI VANIGLIA, DI INCREDIBILE COMPLESSITÀ ED AROMI. OTTIMA L'ACIDITÀ E LA PERSISTENZA IN BOCCA, PERFETTA DENSITÀ ED UNTUOSITÀ / <i>Bright Pink Color with shades Orange, Delicated Perfumes of red fruits with predominance of Cherries and notes of Vanille with citrus spicy, Incredible complexity and aromas. Good acidity with long persistence in mouth. Perfect density and oiliness</i>
TEMPERATURA/ Temperature	SERVIRE A 10-12 GRADI CIRCA / <i>Serve at about 10-12 degrees</i>
ABBINAMENTI/ Best served with	FORMAGGI STAGIONATI, DESSERTS AL CUCCHIAIO, CIOCCOLATO SIA FONDENTE CHE AL LATTE, DOLCI DA FORNO / <i>Seasoned Cheeses, cream dessert, dark and milk chocolates, oven cakes</i>