



## VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)

☎ +39 335 5646108 📧 stefano@imedhia.com / vittorio@imedhia.com

🌐 www.villaoppi.it 📘 @villaoppi 📺 @villa.oppi\_official



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

<b>TIPOLOGIA/Type</b>	D.O.C.G. Amarone della Valpolicella
<b>UVE/Grape</b>	70% Corvina Veronese; 25% Rondinella; 5% Corvinone
<b>GRADAZIONE ALC./Alcohol</b>	15,0 % vol.
<b>SITI DI PRODUZIONE/Region</b>	Valpolicella (Verona)
<b>RESA/ Yield</b>	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 quintals per hectare
<b>VENDEMMIA/Harvest</b>	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 14 kg / Hand-picked into crates of 14 kg
<b>VINIFICAZIONE/Vinification</b>	I GRAPPOLI DOPO LA VENDEMMIA VENGONO LASCIATI APPASSIRE PER CIRCA 4 MESI, DOPO AVER PERSO IL 40% DEL PESO INIZIALE VENGONO PRESSATI, DIRASPATI E LASCIATI FERMENTARE PER CIRCA 20 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18-22°C / Grapes are raisin-dried for at least 4 months after harvesting, losing at least 40% of their weight Fermentation temperature between 18° and 22°C
<b>ELEVAMENTO/Aging</b>	IN BARRIQUES PER 18 MESI / In barriques for 18 months
<b>AFFINAMENTO/Maturation</b>	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / For at least 6 months in a bottle
<b>ORGANOLETTICA/Characteristics</b>	COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURA GRANATA, PROFUMO ELEGANTE DI PRUGNA MATURA E NOTE DI CIOCCOLATO. GRANDE ARMONIA AL PALATO CON TANNINI DI SETA, ARMONICO, MATURO / Intense ruby red color with nuances of gamet, elegant aroma of ripe plum and hints of chocolate. Great harmony on the palate with silken tannins, harmonious, mature
<b>TEMPERATURA/Temperature</b>	SERVIRE A 18-20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / Serve at about 18-20 degrees, open 1 hour before
<b>ABBINAMENTI/Best served with</b>	CARNI ROSSE, BRASATO, SELVAGGINA, AGNELLO, RISOTTO, FORMAGGI E TARTUFO. È ECCELLENTE CON CIOCCOLATO AMARO E DA MEDITAZIONE / It harmonizes with lengthily stewed red meats such as Brasato, wild boar or lamb courses and risotto al Barolo dressed with cheese fondue and truffles. It is excellent with bitter chocolate and enjoyed on its own as meditation wine

VILLA OPPI is a registered trademark owned by

**Imedhia Gestioni Srl**

Via S. Siro, 74 - Piacenza - Tel. +39 335 5646108 - Mail stefano@imedhia.com