



## VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)

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

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



# CABERNET SAUVIGNON

<b>TIPOLOGIA/Type</b>	D.O.C. Colli Piacentini
<b>UVE/Grape</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>GRADAZIONE ALC./Alcohol</b>	13,5 % vol.
<b>SITI DI PRODUZIONE/Region</b>	Val d'Arda
<b>RESA/ Yield</b>	55 QUINTALI PER ETTARO / <i>55 quintals per hectare</i>
<b>VENDEMMIA/Harvest</b>	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / <i>Hand-picked into crates of 20 kg</i>
<b>VINIFICAZIONE/Vinification</b>	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE DI 12 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. ASSEMBLAGGIO DELLE MASSE A TERMINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA / <i>Soft pressing preceded by destemming and selection of grapes and seeds. vinification with 12 days of maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation</i>
<b>ELEVAMENTO/Aging</b>	IN BOTTI DI ROVERE PER CA. 18 MESI / <i>In oak barrels for about 12 months</i>
<b>AFFINAMENTO/Maturation</b>	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / <i>For at least 6 months in a bottle</i>
<b>ORGANOLETTICA/Characteristics</b>	ROSSO RUBINO INTENSO, CON RIFLESSI PORPORA, SPEZIATO, DI BUONA INTENSITÀ E PERSISTENZA, BUONA ACIDITÀ. SENTORI DI PEPPERONE VERDE E VANIGLIA / <i>Intense ruby red, with purple hues, spicy, good intensity and persistence, bright acidity. flavours of vanilla and green pepper</i>
<b>TEMPERATURA/Temperature</b>	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA / <i>Serve at about 20 degrees</i>
<b>ABBINAMENTI/Best served with</b>	PIATTI DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA, PRIMI PIATTI, FORMAGGI STAGIONATI / <i>Red meat, game, first courses, matured cheeses</i>

VILLA OPPI is a registered trademark owned by

**Imedhia Gestioni Srl**

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