



VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)

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

🌐 www.villaoppi.it 📱 @villaoppi 📺 @villa.oppi_official



CHIANTI COLLI FIORENTINI

| | |
|---|---|
| TIPOLOGIA/Type | Chianti |
| UVE/Grape | Sangiovese, Canaiolo, Colorino |
| GRADAZIONE ALC./Alcohol | 13,5 % vol. |
| SITI DI PRODUZIONE/Region | Montespertoli |
| RESA/ Yield | 55 QUINTALI PER ETTARO / 55 quintals per hectare |
| VENDEMMIA/Harvest | RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg |
| VINIFICAZIONE/Vinification | PIGIATURA SOFFICE PREVIA DIRASPATURA E RIMONTAGGI, VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 12 GIORNI / After a soft pressing grapes are destemmed and pumped over, vinification with maceration in stainless steel vats for 12 days at controlled temperature |
| ELEVAMENTO/Aging | IN BOTTI DI ROVERE PER CIRCA 6 MESI / In oak barrels for about 6 months |
| AFFINAMENTO/Maturation | IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / For at least 6 months in a bottle |
| ORGANOLETTICA/ Characteristics | ROSSO RUBINO ABBASTANZA TRASPARENTE, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA E CILIEGIA CON NOTE SPEZIATE DI VANIGLIA. OTTIMA L'ACIDITÀ E LA PERSISTENZA IN BOCCA, GRANDE ELEGANZA E TANNINI MORBIDI / Ruby red pretty clear, soft bouquet of mature fruits and cherry with spicy notes of vanilla. excellent acidity and persistence in the mouth, great elegance and soft tannin |
| TEMPERATURA/Temperature | SERVIRE A 18-20 GRADI CIRCA / Serve at about 18-20 degrees untapped 1 hour before |
| ABBINAMENTI/ Best served with | PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE, GRIGLIATE, PRIMI PIATTI, FORMAGGI STAGIONATI / Dishes based on red meat, grilled meat, pasta, matured cheeses |

VILLA OPPI is a registered trademark owned by

Imedhia Gestioni Srl

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