



VILLA OPPI

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



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

TIPOLOGIA/Type	D.O.P. Abruzzo
UVE/Grape	100% Montepulciano d'Abruzzo
GRADAZIONE ALC./Alcohol	13,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Abruzzo
RESA/Yeald	50 QUINTALI PER ETTARO / <i>50 quintals per hectare</i>
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 14 kg / <i>Hand-picked into crates of 14 kg</i>
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA CON 20 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI TRONCO-CONICI DI ROVERE A TEMPERATURA CONTROLLATA. ASSEMBLAGGIO DELLE MASSE A TERMINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA / <i>Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. separate vinification with 20 days of maceration on the skins in oak conical vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation.</i>
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTI DI ROVERE DA 80 ETTOLITRI PER CA. 6 MESI / <i>In oak barrels of 80 hectolitre for about 6 months</i>
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI / <i>For at least 3 months in a bottle</i>
ORGANOLETTICA/Characteristics	ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA, FRUTTATO E SPEZIATO, DI BUONA INTENSITÀ E CORPO, INTERESSANTE TRAMA TANNICA ED ACIDITÀ ABBASTANZA PERSISTENTE. SENTORI DI CUOIO STAGIONATO E PEPPERONE VERDE / <i>Ruby red with purple reflections, fruity and spicy bouquet, with good intensity, full bodied and tannic, persistent acidity. flavours of matured leather and green pepper</i>
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / <i>Serve at about 20 degrees, open 1 hour before</i>
ABBINAMENTI/Best served with	CARNI ROSSE, ARROSTI, GRIGLIATI, FORMAGGI STAGIONATI / <i>Red meat, roasted meat, grilled meat, 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