

VILLA OPPI

📍 Via Emilia 2524, 29010 Alseno (PC)

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

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



SPUMANTE MAGNUM Metodo Classico

TIPOLOGIA/Type	SPUMANTE METODO CLASSICO / Classic method sparkling wine
UVE/Grape	Chardonnay, Pinot Nero
GRADAZIONE ALC./Alcohol	12,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Val Tidone (Piacenza)
RESA/Yeald	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 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 IN PRESSA, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / Soft pressing in press, vinification in white without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTIGLIA CON STAZIONAMENTO DI 4 ANNI SU LIEVITI SELEZIONATI / Fermentation in the bottle for 4 years on selected yeast
AFFINAMENTO/Maturation	ULTERIORI 6 MESI SEMPRE IN BOTTIGLIA DOPO LA SBOCCATURA E L'INSERIMENTO DEL TAPPO A FUNGO / Additional 6 months always in a bottle after the disgorgement and the inclusion of a mushroom cork
ORGANOLETTICA/Characteristics	BIANCO BRILLANTE SPUMANTE, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA CON NOTE SPEZiate DI VANIGLIA, DI INCREDIBILE COMPLESSITÀ ED AROMI DERIVANTI DAL LUNGHISSIMO STAZIONAMENTO SU LIEVITI. OTTIMA L'ACIDITÀ E LA PERSISTENZA IN BOCCA, PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE / White, brilliant sparkling wine; soft aromas of ripe fruit with spicy notes of vanilla, incredible complexity and flavours deriving from the long fermentation on selected yeast. excellent acidity and persistence in the mouth, very fine and persistent perlage
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 2-5 GRADI CIRCA / Serve at about 2-5 degrees
ABBINAMENTI/Best served with	PIATTI A BASE DI PESCE, ANTIPASTI, FRITTI, APERITIVI, CARNI BIANCHE, PRIMI ED ANCHE CARNI ROSSE LEGGERE / Fish based dishes, appetizers, fried meat, aperitifs, white meat, pasta and even light red meat