

METODO CLASSICO



OPERA

vitivinicola
in Valdicembra

Rosé

TRENTINO



OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

Prodotto con uve vendemmiate a mano provenienti dalla Val di Cembra ad un'altezza compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m.

Ottenuto da uve Pinot Nero (45%) e Chardonnay (55%) lavorati seguendo il "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare "TRENTO D.O.C."

Presenta spuma abbondante con una corona molto persistente ed un **perlage finissimo e continuo**.

Il colore è rosa antico brillante. Profumo **intenso, elegante** con **note fruttate** che richiamano le caratteristiche del Pinot Nero quali **ribes, mora, lampone e fragolina di bosco**.

Al gusto si rivela **fresco, pulito** con una buona complessità che ne esalta le sensazioni fruttate.

Il retrogusto persistente evidenzia i sentori di lievito accompagnati alle **piacevoli note** varietali dello Chardonnay e all'eleganza del Pinot Nero.

La temperatura di servizio è consigliabile sia di 8° C. Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con moltissimi antipasti, e **accompagna benissimo sia piatti a base di pesce che carni bianche**.



OPERA Trento DOC Rosé

UVE: accurata selezione di uve Pinot Nero (45%) e Chardonnay (55%) raccolte ad inizio settembre con vendemmia rigorosamente manuale;

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra ad un'altezza compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m. per lo Chardonnay ed oltre i 550 m per il Pinot Nero;

FORMA DI ALLEVAMENTO: pergola trentina e gijot con densità d'impianto di 3.500-4.500 viti/ettaro;

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti;

PRODUZIONE UNITARIA: 10 T/ha pari a 2.2 - 2.8 kg uva/ceppo;

VINIFICAZIONE: caricamento in pressa pneumatica di uva intera; pressatura soffice in bianco con resa del 60% utilizzo solo del mosto fiore per lo Chardonnay;

macerazione a freddo e successiva lenta pressatura soffice senza fasi di rotazione della pressa per il Pinot Nero;

fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;

PRESA DI SPUMA: in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali;

AFFINAMENTO: in cantina interrata a temperatura costante di 12 - 13°C - per ben oltre 24 mesi sui propri lieviti.

METODO CLASSICO

OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

Brut
2008



OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

TRENTODO

Millesimato Blanc de Blancs, ottenuto con **uve Chardonnay** provenienti dalla valle di Cembra. Presenta spuma abbondante che forma una corona molto persistente, **perlage finissimo e continuo**. Il colore è **paglierino chiaro** con riflessi verdolini. Profumo **intenso, fragrante**, molto **variegato** con sentori delicati che ricordano i **fiori del biancospino** e della **magnolia**, il fruttato della **mela golden matura** e della **pesca**, complessati da sottili note di **nocciola** e di **pane** leggermente tostato.

Al gusto si rivela pulito e armonico, sapido e complesso, ben bilanciato e caratterizzato da una **fresca acidità** che esalta le sensazioni fruttate. Notevole la complessità gustativa, carezzevole nell'effervescenza e con retrogusto persistente accompagnato da **sentori di lievito**, di **mandorla dolce** e con un piacevole fondo aromatico tipico dello Chardonnay.

È consigliabile berlo alla temperatura di 8° C.

Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente a moltissimi antipasti, con risotti e piatti di pesce in genere ed è ideale a tutto pasto con **accostamenti anche estremi**.



OPERA Trento DOC

UVE: accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima decade di settembre;

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra a 400 - 600 metri s.l.m. ed esposte a sud-est e sud-ovest;

FORMA DI ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot con densità d'impianto di 3.500 - 4.500 viti per ettaro;

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti;

PRODUZIONE UNITARIA: 10 T/ha, pari a 2,2 - 2,8 kg ca. di uva per ceppo;

VINIFICAZIONE: Caricamento in pressa pneumatica di uva intera;

Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore con resa del 60%;

Fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;

PRESA DI SPUMA: in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali;

AFFINAMENTO: in cantina interrata a temperatura costante di 12 - 13° C per 36 mesi sui propri lieviti.



OPERA

vitivinicola
in Valdicembra

Nature

TRENTODOC



OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

Millesimato Blanc de Blanc
ovvero ottenuto con 100% da uve
Chardonnay prodotte in Valle di
Cembra.

Presenta spuma abbondante e
perlage fine e persistente.

Colore paglierino brillante.

Profumo ricco, deciso e complesso
con sentori fruttati e floreali,
tipici del vitigno, che ricordano
l'albicocca, la mela golden e la
nocciola leggermente tostata,
testimonianza di grande attitudine
all'affinamento.

Un delicato profumo di lievito e
leggera speziatura ne completano
il quadro olfattivo.

Al gusto spicca una nota di forte
mineralità derivante dal terreno
dolomitico-calcareo e dal clima di
montagna da dove provengono le
uve. Retrogusto molto persistente
con note fruttate, leggermente
aromatiche, accompagnato da
sentori di nocciola e mandorla
dolce, avvolti da un'ottima acidità
che pulisce il palato. Prodotto che
testimonia la grande vocazione della
Valle di Cembra per la produzione di
spumanti di carattere ed eleganza.

È consigliato berlo alla temperatura
di 8°C. Data la sua sapidità si
presta sia come aperitivo, sia come
abbinamento a molti piatti, quali
antipasti, primi e pesce in molte
versioni, sia crudo, sia nelle ricette
più ricche e saporite.

Spumante che traccia la simbiosi
con la Valle di Cembra.



OPERA Trento DOC Nature

UVE: 100% Chardonnay raccolte ad
inizio settembre con vendemmia
rigorosamente manuale.

**ZONA DI
PRODUZIONE:** colline della valle di Cembra a
400 - 600 metri s.l.m.
ed esposte a sud-est e sud-ovest;

**FORMA DI
ALLEVAMENTO:** pergola semplice trentina con
densità d'impianto di 3.500-
4.500 viti/ettaro.

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su
terreni naturalmente inerbiti.

**PRODUZIONE
UNITARIA:** 10 T/ha pari a 2.2 - 2.8 kg
uva/ceppo

VINIFICAZIONE: caricamento in pressa
pneumatica di uva intera;

pressatura soffice con resa del
60% utilizzo solo del mosto fiore
per lo Chardonnay;

fermentazione in vasi vinari
di acciaio a temperatura
controllata con utilizzo di lieviti
selezionati

TIRAGGIO: in bottiglia con rigoroso rispetto
delle regole tradizionali

AFFINAMENTO: in cantina interrata a
temperatura costante
ù di 12 - 13°C - per ben oltre 40
mesi sui propri lieviti

**GRADO
ALCOLICO:** 12.5 % vol.