



OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

TRENTODOC

Opera è
materia che
ha valore,
lavoro che
crea valore.

L'emblema del nostro marchio è un acino e rappresenta il culto per la selezione delle migliori uve dalle parcelle più vocate della Val di Cembra. Per fare il nostro Metodo Classico aggiungiamo lunghe maturazioni sui lieviti e il nostro carattere, abituato alla fatica, caparbio e attaccato al territorio.



OPERA Trento DOC

Millesimato Blanc de Blancs, ottenuto con uve **Chardonnay** provenienti dalla Val 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.



OPERA Trento DOC Rosé

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%) lavorate 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.



OPERA Trento DOC Nature

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. Spumante che traccia la simbiosi con la Valle di Cembra.



La Val di Cembra, ardito paesaggio di vigne terrazzate affacciate sul torrente Avisio, è nota e riconosciuta per la sua **vocazione** alla produzione di vini base per il **Trento DOC**: qui Chardonnay e Pinot Nero hanno trovato nel tempo una particolare adattabilità climatica e pedologica.

- ① Il versante orografico posto a destra del torrente Avisio gode di una naturale **ottima illuminazione** e **esposizione ad est/sud est**;
- ② La variegata presenza nei vari siti produttivi di **matrici pedologiche** diverse permette di ottenere uve che vinificate singolarmente danno origine ad una cuvée caratterizzata da una piacevole armonia di caratteri (profumi, aromi, sapidità...);
- ③ Le escursioni termiche, soprattutto nella stagione autunnale, permettono il raggiungimento di un ottimale maturazione delle uve pur mantenendo un adeguato tenore acidico;



contact:

VIA TRE NOVEMBRE, 8
38030 GIOVO fraz. VERLA (TN)
ph: +39 0461 684302
info@operavaldicembra.it

operavaldicembra.it

