

Metodo Chaptal

OPFER

**RISERVA
2008**

Opera Vitivinicola in Valdocemina

TRENTODOC ★

Metodo Classico ottenuto dalla scrupolosa selezione di uve Chardonnay, provenienti da un particolare vigneto terrazzato a 650 m sulle pendici del Monte Corona in Valle di Cembra, somma estrema di complessità ed eleganza, frutto unicamente del terroir e dell'affinamento in bottiglia per almeno 75 mesi.

Opera Riserva presenta un perlage molto fine e persistente, colore giallo brillante con riflessi dorati.

Profumo fine, persistente perfettamente integro con note di biancospino, nocciola, albicocca e mela Golden il tutto avvolto da un leggero profumo di lievito che ne esalta la complessità olfattiva.

Al gusto spicca una nota di forte mineralità derivante dal terreno, dolomitico/calcareo ben equilibrato da grande struttura che avvolge il palato, rendendo questa Riserva unica nel suo genere, dove sapidità, freschezza e mineralità sovrastano le note di lievito.

Retrogusto lungo con sentori fruttati di mela, nocciola e mandorla dolce, sostenuto da un'ottima acidità.

Prodotto che testimonia la vocazione spumantistica di questa zona, la Valle di Cembra che vanta una tradizione vinicola millenaria, costituita da un paesaggio caratterizzato da vigneti terrazzati che si affacciano sul torrente Avisio.

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



OPERA TRENTO DOC BRUT NATURE RISERVA 2008

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

ZONA DI PRODUZIONE: particolare vigneto terrazzato a 650 m sulle pendici del Monte Corona in Valle di Cembra

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

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbati

PROD. UNITARIA: 90 t/ha pari a 2 kg uva/ceppo

VINIFICAZIONE: caricamento in pressa pneumatica di uva intera; pressatura soffice con resa del 60%, utilizzo solo del mosto fiore 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 di 12-13 °C per ben oltre 75 mesi sui propri lieviti.

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol

Opera Riserva is produced by the so-called Classic or Traditional method from selected Chardonnay grapes grown in a designated terraced vineyard high on the slopes of Mount Coronet in the Cembra Valley. It is to this unique terrain and long bottle aging (at least 75 months) that the wine owes its elegant, multifaceted character.

Opera Riserva, brilliant yellow with golden glints, presents a fine, persistent perlage.

The nose reveals a fine, lingering and perfectly balanced aroma of hawthorn blossom, hazelnut, apricot and golden apple, enhanced by a tantalizing yeasty note.

A distinctive mineral note reminiscent of the valley's dolomitic limestone soil pervades the palate. This full-bodied Riserva is a unique example of its kind where subtle yeasty notes underpin the more pronounced fresh and tangy flavours.

A long finish, redolent of apple, hazelnut and almond, is supported by a pleasing acidity.

A product worthy of the Cembra Valley's terraced vineyards on the River Avisio, its age-old wine making traditions and its reputation in the pantheon of sparkling wine producers.

A recommended serving temperature of 8°C. The wine's sapidity and complexity make it the ideal accompaniment to a range of appetizers and pasta dishes and to fish, served either raw or in more richly flavoured dishes.



OPERA TRENTO DOC BRUT NATURE RISERVA 2008

GRAPES: 100% Chardonnay grapes harvested by hand in early September.

PRODUCTION AREA: a single designated terraced vineyard at 650 metres above sea level on the slopes of Mount Coronet in the Cembra Valley.

VINE TRAINING SYSTEM: simple Trentino Pergola with a plant density of 4,500 vines/hectare.

CULTIVATION: low environmental impact on lightly grassed soils.

UNIT PRODUCTION: 90tons/hectare equivalent to 2kgs grapes/plant.

VINIFICATION: pneumatic press loading of whole grapes; soft pressing with a 60% yield; only the must is used. Fermentation in steel tanks at a controlled temperature with selected yeasts.

TIRAGE: in the bottle in accordance with strict traditional rules.

AGING: in underground cellars at a constant temperature of 12-13° C for well over 75 months on own yeasts.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol.