OPIMIO 2020

DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO
60 q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12° C

FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10 - 15 anni

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2014

TIPOLOGIA DI TERRENO
Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Solo i grappoli migliori vengono selezionati per produrre Opimio. Raccolte a mano e poste in piccole cassette da 13-15 Kg, le uve di Pinot Bianco vengono tempestivamente trasportate in cantina. Il mantenimento delle uve a bassa temperatura consente il raggiungimento di un'eccezionale concentrazione e complessità aromatica. Dopo un giorno ed una notte i grappoli interi vengono sottoposti a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene fermentato con l'aiuto di lieviti selezionati a temperatura controllata compresa fra i 16° e i 18°C. Fermentazione ed affinamento avvengono in botti ellittiche di rovere da 25 hl. Dopo una lunga maturazione di 8 mesi sui lieviti, Opimio affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore: giallo paglierino luminoso e lucente con delicati riflessi dorati.

profumo: note speziate e minerali prendono inizialmente il predominio sui delicati sentori del fiore d'acacia, che riemerge nel bicchiere con raffinata tenacia, unitamente ad eleganti note balsamiche che ricordano il legno di liquirizia.

sapore: il sorso è pieno, rotondo, avvolgente, sostenuto da una piacevole ed armoniosa acidità, accattivante la sapidità minerale che bilancia le note dolci del miele d'acacia. Ottima corrispondenza naso – bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si esprime al meglio con antipasti di pesce, primi piatti con salse delicate, crostacei e carni bianche.