



Ops Chardonnay



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rubicone Chardonnay IGP



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Chardonnay



All'occhio

Colore giallo intenso tipico di questa vite



Al naso

Impregnato di profumi di seconda fermentazione



In bocca

Gusto molto morbido e rotondo con note minerali e fresche

Nome Completo:	Ops
Denominazione:	Rubicone Chardonnay IGP
Vitigno:	100% Chardonnay
Forma di Allevamento:	Guyot
Densità impianto:	3300/ha
Produzione Annuia:	2500 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	14,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 14-16°C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Esplora "Ops", un Chardonnay che incarna l'eleganza e la complessità.

Il suo colore giallo intenso prelude a un'esperienza sensoriale ricca.

Al naso, emergono intense note di banana, ananas e frutta tropicale.

In bocca, si distingue per la sua morbidezza, bilanciata da note minerali e freschezza persistente.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il "Ops" ha le sue radici nei fertili terreni dei colli imolesi, nel podere Fondo Bellaria. Questo ambiente limoso e argilloso, a 150 metri di altitudine con esposizione sud-est, è l'ideale per lo Chardonnay. Ogni grappolo racconta la storia di un terroir unico, donando al "Ops" carattere e profondità. Ogni sorso è un tributo alla terra di Imola e alla nostra passione, connettendo gli amanti del vino con l'anima del nostro terroir.



Metodo di Vinificazione

La produzione di "Ops" inizia con la raccolta manuale delle uve di Chardonnay a fine agosto per garantirne la maturazione ottimale. Dopo la pigiatura, le uve macerano sulle bucce per 5 giorni, intensificando aroma e gusto. Segue la fermentazione in botti di cemento per preservare il frutto e il terroir. Dopo 6 mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato, ma la sua evoluzione continua in bottiglia, promettendo un'esperienza sempre nuova.



Abbinamenti Gastronomici

"Ops" si sposa splendidamente con piatti sofisticati di pesce e primi piatti, elevandone la ricchezza e la complessità.

Un bicchiere di "Ops" non è solo un sorso, ma un viaggio nell'eleganza enologica.