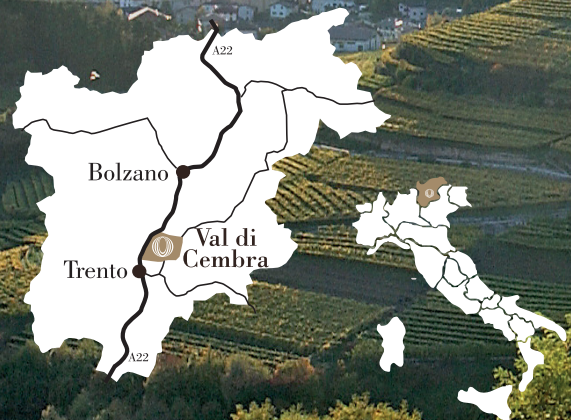




OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

VIA TRE NOVEMBRE, 8
38030 GIOVO fraz. VERLA (TN)
ph: +39 344 0260170
+39 0461 1637902
info@opera.wine
www.opera.wine

TRENTODOC



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

OPERA Trento DOC Millesimato Nature Blanc

Opera Blanc è un Trento DOC Millesimato bianco ottenuto da sole uve Pinot nero, (Blanc de Noirs) provenienti dai terrazzamenti della Valle di Cembra.

L'affinamento di oltre 60 mesi, dona un "perlage" fine e persistente. Il colore paglierino, chiaro con riflessi verdolini è tipico delle uve che vengono dal freddo dolomitico. Opera Blanc ha un profumo di grande personalità, complesso e stratificato con note floreali e speziate, che ricordano, la viola mammola e il cardamomo, combinate a sentori fruttati di bacche di sambuco e mela cotogna.

Al palato, Opera Blanc, è ampio, quasi cremoso, dove l'acidità è ben bilanciata da un'avvolgente struttura e l'aroma di pane tostato e semi di sesamo, amplificano le piacevoli sensazioni organolettiche.



OPERA Trento DOC Brut Rosé Noir

Opera Noir è un Trento DOC Rosé prodotto dalla vinificazione dei più spargoli grappoli di Pinot nero provenienti dalle più felici vigne della Valle di Cembra a una quota compresa tra i 500 e i 580 metri di quota.

La devozione alla montagna di questo Trento DOC è manifesta nell'effervescenza fine e continuativa e nel colore rosa, deciso e brillante, che richiama alla mente i poetici tramonti dell'enrosadira dolomitica.

Il profumo intenso e al contempo elegante, ricorda in maniera decisa, il fragrante profumo di rosa canina, con richiami fruttati di fragolina di bosco, ribes e mora.

Al gusto si rivela fresco, pulito, con una spiccata nota minerale tipica dei terreni porfirici dai quali proviene.

Il finale è lungo, armonico, giustamente dolce, con aromi di fichi secchi e miele di rododendro.

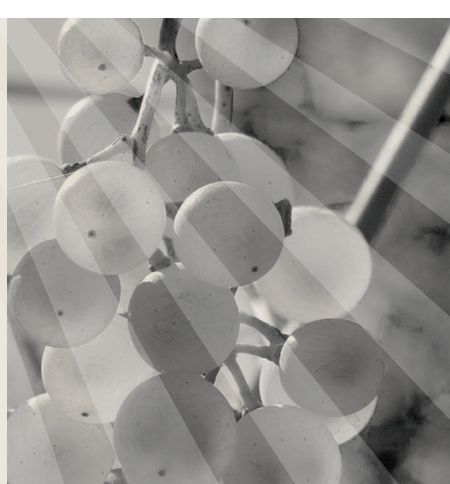


OPERA
vitivinicola
in Valdicembra

TRENTODOC



UNA CANTINA PER IL METODO CLASSICO



L'emblema del nostro marchio è un acino. Rappresenta il culto per la selezione delle migliori uve dalle parcelle più vocate della Valle di Cembra.

Per fare il nostro Metodo Classico aggiungiamo lunghe maturazioni sui lieviti. È il nostro carattere, abituato alla fatica, caparbio e attaccato al territorio.



OPERA

Trento DOC Millesimato Brut

Opera Brut è un Millesimato Blanc de Blancs, ottenuto con uve Chardonnay, provenienti dalle vigne oltre i 500 metri di quota della Valle di Cembra. Dopo il "tirage" affina a contatto coi lieviti per oltre 60 mesi. Il "perlage" è fine e persistente. Il colore è paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Il profumo intenso, fragrante, molto variegato, è ricco di sentori che ricordano i fiori di biancospino e di magnolia, il fruttato della mela Golden matura e della pesca, le sottili, quanto invitanti, note di nocciola e di pane leggermente tostato.

Al gusto si rileva pulito e armonico, sapido e complesso, ben bilanciato e caratterizzato da una fresca acidità che esalta le sensazioni fruttate.

Nel finale, piacevole e persistente, si percepiscono delicati aromi di lievito madre, mandorla dolce e un delizioso fondo aromatico tipico dello Chardonnay.



OPERA

Trento DOC Riserva Millesimato Nature

Opera riserva Nature è un Trento DOC ottenuto dalla scrupolosa raccolta di uve Chardonnay provenienti da una selezionata vigna a 650 metri di quota sulle pendici del Monte Corona in Valle di Cembra.

L'affinamento sui lieviti, di oltre 72 mesi, garantisce l'esprimersi di un perlage fine e persistente. Opera riserva Nature ha un profumo netto e deciso che ricorda le fragranti note del mughetto e del biancospino, con richiami agrumati di fiore d'arancio e note mature di mela Renetta.

Il gusto, fortemente influenzato dal terreno composito, rimpasto glaciale di porfidi vulcanici e marne calcaree, presenta una spiccata nota sapida, in equilibrio con una fresca e piacevole acidità. Il finale è lungo ed esaltato da aromi di lievito, nocciole tostate e cioccolato bianco.



OPERA

Trento DOC Millesimato Nature

Opera Nature è un Trento DOC Millesimato, ottenuto vinificando le uve Chardonnay delle vigne a 500 metri di quota in Valle di Cembra. Il "perlage" fine e persistente è espressione della lunga permanenza sui lieviti: oltre 60 mesi.

Trento DOC dal colore giallo paglierino brillante, Opera Nature, ha profumo ricco, deciso e complesso, con sentori fruttati e floreali che ricordano l'albicocca, la pera Kaiser, la carruba e delicati accenni di cachi, fiori d'acacia e mughetto.

Un delicato profumo di lievito e di spezie ne completano il quadro olfattivo. Al gusto spicca una nota di forte mineralità, espressione del terreno dolomitico-calcareo di provenienza.

Retrogusto molto persistente, estremamente fresco, che pulisce il palato, richiama alla mente la frutta secca e il pan brioche.



OPERA

Trento DOC Brut Rosé

Opera Brut Rosé è un Trento DOC prodotto con uve vendemmiate a mano provenienti dalla Valle di Cembra a un'altezza compresa tra i 500 e i 600 metri di quota.

È ottenuto da uve Pinot nero (45%) e Chardonnay (55%) e matura sui lieviti per oltre 48 mesi. Il "perlage" è abbondante, con una corona molto persistente e continuativa. Il colore è rosa antico brillante. Il profumo intenso, elegante, con note fruttate di ribes, mora, lampone e fragolina di bosco, che richiamano le caratteristiche del Pinot nero.

Al gusto si rileva fresco, pulito, molto complesso. Il retrogusto persistente, rileva sentori di lievito, fichi e mandorle tostate.

