



B O N F A D I N I
F R A N C I A C O R T A



OPERA ROSE' DOCG

UVE: Chardonnay 50% - Pinot Nero 50%

Vendemmia manuale, spremitura soffice. Il Pinot Nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto col mosto per 10 ore. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16°/18°C. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 24 mesi.

La Liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese e zucchero di canna. Colore rosato. Profumo che richiama fragranze di ciliegia e frutti a bacca rossa.

Sapidità marcata. Perlage fine e persistente.

Alcool 12.50%

Zucchero 4,5 gr/l

Acidità 6.5 gr/l

Servire a 7-9 °C

PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷
- Veronelli: 86/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★★
- Vini Plus: 🌟🌟🌟
- Merum: ❤️
- Gilbert & Gaillard: 90/100
- Wine Enthusiast: 89/100

