

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE BIANCO 2020



REGIONE : Francia - Italia

TIPOLOGIA : Bianco secco

ANNATA : 2020

FORMATO : 0,75 cl

UVAGGIO : Chardonnay 34%, Chardonnay 33%, Riesling 33%

VINIFICAZIONE : Vinificazioni parallele in inox. Assemblaggio dei vitigni dopo 9 mesi di affinamento. Il vino viene imbottigliato 3 mesi dopo l'assemblaggio.

PRODUZIONE ANNUA : 6.000 bottiglie

GRADAZIONE : 13,5%

COLORE : Giallo paglierino intenso

PROFUMO : Bouquet invitante ! Aromi floreali molto freschi, biancospino, acacia, caprifoglio. Agrumi, limone, limone candito, scorza d'arancia, di lime. Albicocca, pesca gialla. Leggerissime note di brioche e panna.

SAPORE : Affascinante. Sapido. Fresco. Fruttato. Preciso. Molto equilibrato. Acidità ideale. Bellissima complessità. Agrumi. Pesca della Vigna Bianca. Delicati sapori di fragola favetta. Palato avvolgente, leggermente untuoso. Squisita punta salina. Finale lunghissimo, rinfrescante e piacevolissimo.
Un vino bianco inedito che regala grande piacere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 7 - 10° C

ABBINAMENTO : Ideale come aperitivo. Accompagna Sushi et sashimi, risotto de verdure, risotto al limone. Capesante e fonduta di porri, calamari in padella con zafferano limone e prezzemolo, orata in crosta di sale, coda di rospo alla Wellington. Formaggi freschi, de capra, di pecora, di media stagionatura. Crostata con le albicocche, clafoutis di ciliege, cake al limone.

POTENZIALE DE INVECCHIAMENTO : 3 - 4 anni



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE ROSSO 2020



REGIONE : Italia – Francia – Spagna

TIPOLOGIA : Rosso

ANNATA : 2020

FORMATO : 0,75 cl

UVAGGIO : Cabernet Sauvignon 60%, Gamay 20%, Barbera 20%

VINIFICAZIONE : Vinificazioni parallele in inox. Assemblaggio dei vitigni dopo 9 mesi di affinamento. Il vino viene imbottigliato 3 mesi dopo l'assemblaggio.

PRODUZIONE ANNUA : 6.860 bottiglie

GRADAZIONE : 13,2%

COLORE : Rosso rubino intenso

PROFUME : Grande complessità di aromi. Frutti rossi, lampone, ciliegia, susina. Frutti neri, ribes nero, more, amarena. Note speziate di pepe, cannella. Delicatissime sfumature floreali di garofano ed erbacee di mentuccia.

SAPORE : Una notevole armonia dei sapori. Bella presenza di frutti rossi e neri, di mirtilli rossi secchi. Nota di confettura di ciliegie e susine. Sfumature speziate molto delicate. Tannini presenti ma setosi, morbidi e ben fusi. Elegante equilibrato da una gradevole acidità. Lunghissimo finale, morbido, avvolgente e piacevolissimo. Un vino gradevolissimo con un grande potenziale di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16 – 18° C

ABBINAMENTO : Così rotondo da renderlo perfetto in aperitivo. In grado di confrontarsi con salumi freschi o speziati. A suo agio sia con carni rosse che bianche. Regge grigliate e pollame nobile. Ottimo con formaggi di media stagionatura.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO : 5 – 6 anni



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)