



# 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 gr/l**  
**Acidità 6.5 gr/l**  
**Servire a 7-9 °C**

### PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷🍷
- Veronelli: 88/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★ ★
- Vini Plus: 🌸🌸🌸
- Merum: ❤️
- Wine Enthusiast: 92/100
- Falstaff: 91/100
- The Champagne & sparkling wine world championships: Gold

