



---

## Oppalà

### Trebbiano frizzante rifermentato in bottiglia

---



#### Formato

Bottiglia da 75cl



#### Tipo di Vino

Rubicone Trebbiano Frizzante IGP



#### Zona

Imola (BO)



#### Vitigni

100% Trebbiano Romagnolo



#### All'occhio

Colore giallo paglierino, perlage fine e non limpido dato dalla rifermentazione in bottiglia



#### Al naso

Croccante rotondo profumo di lievito croste di pane agrumi



#### In bocca

I profumi rilevati al naso si manifestano con maggiore intensità al palato

---

<b>Nome Completo:</b>	Oppalà
<b>Denominazione:</b>	Rubicone Trebbiano Frizzante IGP
<b>Vitigno:</b>	100% Trebbiano Romagnolo
<b>Forma di Allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità impianto:</b>	3300/ha
<b>Produzione Annuia:</b>	5000 bottiglie
<b>Gradazione Alcolica:</b>	13% VOL
<b>Temperatura di servizio:</b>	Ottimale a 10-12°C

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Il Trebbiano Frizzante Oppalà si distingue per il suo colore giallo verdognolo e il perlage fine, evidenziando la rifermentazione in bottiglia. All'olfatto, offre fragranze di lievito e crosta di pane, accarezzate da sentori agrumati. In bocca, coniuga freschezza e morbidezza con armonia, mentre gli aromi si esaltano, garantendo un'esperienza gustativa soddisfacente.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Trebbiano di Oppalà, situato nei colli imolesi, si sviluppa su un terreno unico, caratterizzato da suoli limosi e argillosi a un'altitudine di 170 metri. Questa combinazione crea un microclima ottimale per la crescita delle viti. Stabilito nel 2015, il vigneto è influenzato positivamente dalla geografia e dal clima della regione, contribuendo alla distintività del vino. Ogni grappolo riflette la terra e racconta una storia di passione e dedizione. Oppalà non è solo un vino; è un'esperienza che trasporta chi lo degusta nei rigogliosi vigneti di Imola, offrendo un assaggio autentico e memorabile del suo terroir.



## Metodo di Vinificazione

L'Oppalà, Trebbiano effervescente, nasce da una raccolta manuale delle uve in agosto, fermentazione in botti di cemento per un anno, seguita da rifermentazione in bottiglia e ulteriori sei mesi di affinamento. Il risultato: un vino vibrante, aromatico e tradizionale.



## Abbinamenti Gastronomici

L'Oppalà va oltre il concetto di vino, rappresentando un inno alla spontaneità e alla gioia. Perfetto come aperitivo o abbinato a una piadina con formaggi, la sua acidità e freschezza si integrano splendidamente con questi piatti, esaltandone i sapori.