



Opus One

81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

Zona di Produzione: Oakville/Napa Valley – California

Terreno: terreni sedimentari con buona presenza di roccia e frammenti vulcanici

Vendemmia: manuale

Vinificazione: gli acini attentamente selezionati vengono convogliati per caduta verso i serbatoi in acciaio inox posti al piano inferiore, varietà per varietà, vigneto per vigneto. Vinificazione tradizionale, con un prolungato contatto sulle bucce (21 giorni) a temperatura controllata

Affinamento: al termine della fermentazione, il vino viene trasferito, per gravità, al piano di sotto dove ha luogo l'affinamento, per 18 mesi in barrique di rovere francese e poi in bottiglia dove rimane a perfezionare le proprie caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fragranze di ciliegie fresche, mirtilli e more con un tocco di cioccolato fondente

Sapore: fresco aroma di frutti rossi, erbe di provincia; con note di tea nero e pepe bianco

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 14% vol