

Halka



| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| KRAJ | Polska |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 11.00 st.C |
| REGION | Wzgórza Trzebnickie |
| SZCZEP | Bronner, Chardonnay, Muscaris |
| RODZAJ | Półwytrawne |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,5 % |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |

Aromat:

Intensywny jasnożółty kolor. Aromaty białych kwiatów, lilii i róż, z łagodnymi nutami cytrusowymi.

Smak:

Każdy łyk niesie ze sobą ekstremalną owocowość zrównoważoną przyjemną kruchością. Dobrze zbalansowana słodczy, świeże, rześkie i bardzo długie na podniebienie.

Potrawy:

Aperitif, sałatka caprese

Więcej informacji:

Nazwa wina wywodzi się ze znanej opery Stanisława Moniuszki – „Halki”.

Winnica L'Opera to projekt, który powstał w 2014 roku. Pomysł narodził się w głowie odważnej i ambitnej dziewczyny – Irminy Szpak oraz jej dwóch włoskich przyjaciół, którzy pracują w branży winiarskiej we Włoszech. Wszystko zaczęło się kilka lat temu, kiedy właścicielka poprosiła ich o opinię na temat możliwości produkcji wysokiej jakości win w Polsce. Winnica L'Opera poprzez umiejętne przetwarzanie winogron uprawianych z najwyższą starannością udowadnia, że ziemia polska jest w stanie zaoferować doznania najwyższej jakości. Wiedza, pasja, żyzna gleba, odpowiedni klimat i połączenie serc włosko-polskich – to tylko niektóre elementy pozwalające stworzyć wina najlepszego gatunku.