



LA MENEGHINA

BIANCO FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE:

Vino bianco frizzante; IGT Collina del Milanese

UVAGGIO:

Chardonnay 60%, Pinot Nero 20%, Riesling 20%
sistema di allevamento: guyot
densità: 4500 viti/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate in cantina, dove vengono diraspate delicatamente, soffice pressatura con presse pneumatiche. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata 16 - 18°, in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

GRADAZIONE:

12°

ACIDITÀ:

5,8

COLORE:

giallo paglierino

PROFUMO:

intenso, floreale e fruttato con sentori di mela e fiori d'acacia

SAPORE:

allegrementemente armonico e piacevole nei profumi

ABBINAMENTO:

da tutto pasto, accompagna antipasti di pesce, primi delicati e profumati, secondi di pesce e carni bianche

INVECCHIAMENTO:

da bere giovane

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8°C

PRODUZIONE:

8.000 bottiglie



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definandomi Nettare dei Santi.*



LA MENEGHINA

SPARKLING WHITE WINE

CLASSIFICATION:

Sparkling white wine IGT Collina del Milanese

BLEND:

Chardonnay 60%, Pinot Nero 20%, Riesling 20%
planting system: guyot
density: 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached a suitable maturation, the grapes are harvested by hand in small baskets, reversed in harvest wagons and transported to the winery, where they are gently destemmed, soft pressing with pneumatic presses. The must detained is fermented at controlled temperature 16-18 °, in steel tanks. Before bottling the wine is enhanced with a cheerful effervescence obtained with a natural fermentation in autoclave.

ALCOHOL CONTENT:

12°

ACIDITY:

5,8

COLOUR:

Straw yellow

BOUQUET:

intense, floral and fruity with hints of apple and acacia flowers

PALATE:

happily harmonious and pleasant scents

PAIRING:

for the whole meal, it accompanies fish appetizers, delicate and fragrant first courses, meat dishes of fish and white meat

AGING:

to be drunk young

SERVING TEMPERATURE:

6° - 8°C

PRODUCTION:

8.000 bottles



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definandomi Nettare dei Santi.*