

Nettare dei Santi

BIANCO DEL SANTO

STANCRÉ DE VINICE

CLASSIFICAZIONE:

Vino bianco fermo DOC S.Colombano
"Mombrione" Selezione Riccardi

UVAGGIO:

Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Riesling 5%
Sistema di allevamento guyot
densità 4500 piante/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Macerazione a freddo a 8-10° per 24 ore del pigiato in vinificatori di acciaio; soffice pressatura con presse pneumatiche. Il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 16 - 18°, una parte in serbatoi d'acciaio e una parte in barrique per 6-8 mesi.

GRADAZIONE:

12,5°

ACIDITÀ:

5,8

COLORE:

giallo paglierino

PROFUMO:

delicato, con sentori floreali e fruttati e con toni vanigliati

SAPORE:

armonico, elegante, vellutato

ABBINAMENTO:

antipasti, primi e secondi a base di pesce e carni bianche

INVECCHIAMENTO:

presso il produttore 6 mesi, poco adatto non oltre 2-3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10°C

PRODUZIONE:

14.000 bottiglie



*"Io sono il vino che dall'ameno colle del vecchio Mombrione 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 definendomi Nettare dei Santi."*

Nettare dei Santi

BIANCO DEL SANTO

STILL WHITE WINE

CLASSIFICATION

Still white wine DOC San Colombano
"Mombrione" Selezione Riccardi

BLEND:

Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Riesling 5%
Planting system guyot
density 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached a suitable maturation, the grapes are harvested by hand in small baskets, reversed in wagons harvest and transported to the winery, where they are gently de-stemmed.
Cold maceration at 8-10 ° for 24 hours of the pressed in steel fermenters; soft pressing with pneumatic presses.
The must obtained is fermented at controlled temperature 16-18 °, one part in steel tanks and one part in barrels (barriques) where it remains for 6-8 months.

ALCOHOL CONTENT:

12,5°

ACIDITY:

5,8

COLOUR:

straw yellow

BOUQUET:

intense, fruity and floral with vanilla tones

PALATE:

pleasant, decided, fruity with notes of exotic fruits

PAIRING:

appetizers and first courses of medium structure, fish and white meats with delicate sauces

AGING:

poorly suitable, to drink within 2 years aging 2-3 years

SERVING TEMPERATURE:

8° - 10°C

PRODUCTION:

14.000 bottles



*"Io sono il vino che dall'ameno colle del vecchio Mombrione 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 definendomi Nettare dei Santi."*