

Nettare dei Santi

SAN COLOMBANO RISERVA

ROSSO FERMO

CLASSIFICAZIONE:

Vino rosso DOC San Colombano - Riserva Vigna Roverone "Mombrione"
Selezione Riccardi

Vino prodotto solo nelle annate favorevoli

La riserva 2003, nel concorso Top hundred 2005 si è classificata fra i migliori 100 vini italiani, la Riserva 2004 ha ricevuto la medaglia d'argento nella Selezione del Sindaco 2006.

UVAGGIO:

Barbera 35%, Croatina 45%, Uva Rara 8%, Merlot 12%.

Sistema di allevamento guyot - densità 4500 piante/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta un'ottima maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, trasportate con piccoli carri vendemmia alla cantina, diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori di acciaio da 150 hl dotati di tecnologie che esaltano, scelte legate alla tradizione, supportate da una attenta conoscenza dei processi di trasformazione, per spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino) presenti in uve sane e ben mature nel futuro vino, tecnologie che permettono di effettuare mirati rimontaggi attraverso alluvionaggi in ambiente protetto portando ripetutamente a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una quindicina di giorni. L'invecchiato viene fatto in botti di legno da 25 Hl per 8 - 12 mesi.

GRADAZIONE:

14°

ACIDITÀ:

5,8

COLORE:

rosso rubino intenso

PROFUMO:

intenso, con sentori di piccoli frutti e marasca matura, con toni vanigliati

SAPORE:

deciso, austero e allo stesso tempo vellutato, speziato, giustamente tannico, di ottima struttura

ABBINAMENTO:

secondi di carne ben strutturati, cacciagione, pollame, formaggi stagionati. Un ottimo Rosso Riserva; professionalità, tecnologia, ma tanta natura e vocazionalità della collina di San Colombano

INVECCHIAMENTO:

presso il produttore 24 mesi, adatto a un lungo invecchiamento a 5 - 6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

PRODUZIONE:

20.000 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

SAN COLOMBANO RISERVA

STILL RED WINE

CLASSIFICATION

Vino rosso DOC San Colombano - Riserva Vigna Roverone "Mombrione"
Selezione Riccardi

Wine produced only in good years.

The 2003 Riserva, in the 2005 Top hundred competition was ranked among the 100 best Italian wines, the 2004 Riserva received the silver medal at the Selezione del Sindaco 2006.

BLEND:

Barbera 35%, Croatina 45%, Uva Rara 8%, Merlot 12%.

Planting system: guyot - density 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Achieved excellent maturation, the grapes are harvested by hand in small baskets, transported with small harvest wagon to the winery, gently destemmed.

The classic red fermentation takes place in steel vats of 150 hl with technologies that enhance choices related to tradition, supported by a careful knowledge of the processes of transformation, to move all the characteristics (color, flavor, tannin) present in healthy and well mature grapes into the future wine, technologies that allow targeted rimontaggi through alluvionaggi in protected environment bringing frequently in contact with the skins, the must-wine for at least a fortnight. The aging takes place in wooden barrels of 25 hl for 8-12 months.

ALCOHOL CONTENT:

14°

ACIDITY:

5,8

COLOUR:

Intense ruby red

BOUQUET:

intense, with hints of berries and cherry ripe, with tones of vanilla

PALATE:

decided, austere, yet velvety, spicy, rightly tannic, of excellent structure

PAIRING:

well structured Meat dishes, game, poultry, aged cheeses.

A great Rosso Riserva; professionalism, technology, but a lot of nature and suitability of the hill of San Colombano

AGING:

at the winemaker 24 months, suitable for long aging up to 5-6 years

SERVING TEMPERATURE:

18°C

PRODUCTION:

20.000 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."*

