

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

San Colombano DOC Bianco del Santo

Bianco Fermo

D.O.C.

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



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

Via della Capra, 17 - San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371.200523 - Fax 0371.897381 / info@viniriccardi.com