

# Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

## DOMM pas dosé

Spumante Metodo Classico

millesimato

### Classificazione:

VSQ – vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Millesimato, un Millesimato frutto della trentennale esperienza di elaborazione metodo classico della Nettare dei Santi

### Uvaggio:

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Sistema di allevamento guyot – densità 4000 piante ettaro

### Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, trasportate alla cantina, dove vengono pressate sofficemente con presse pneumatiche.

Il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 16 – 18°, in serbatoi d'acciaio. La primavera successiva, dopo il tiraggio, la presa di spuma, inizia un lungo affinamento in catasta di almeno 50-60 mesi, dove matura e completa la sua eleganza.

### Gradazione:

12,5°

### Acidità:

5,8

### Colore:

giallo paglierino, con perlage fine e persistente

### Profumo:

delicato, avvolgente

### Sapore:

Sapido, persistente.

### Abbinamento:

aperitivo, accompagna raffinati primi e secondi piatti di pesce e carni bianche.

### Invecchiamento:

presso il produttore 50-60 mesi in catasta, presso l'acquirente un moderato invecchiamento, massimo 2 anni.

### Temperatura di servizio:

6° - 8°C

### Produzione:

2.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

Tel. 0371.200523 - Fax 0371.897381 / [info@viniriccardi.com](mailto:info@viniriccardi.com)