

# Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

## Malvasia

Bianco Frizzante

I.G.T.

### Classificazione:

Vino bianco frizzante I.G.T. - "Collina del Milanese"

### Uvaggio:

Malvasia Aromatica 100%  
sistema di allevamento: guyot  
densità: 4500 viti/ettaro

### Vinificazione:

Raggiunta la giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente.  
Macerazione a freddo a 8-10° per 24 ore dal pigiato in vinificatori di acciaio; soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto fermenta a 16-18° in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di un'allegria effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

### Gradazione:

11°

### Acidità:

5,8

### Colore:

giallo paglierino

### Profumo:

intenso, caratteristico, finemente aromatico

### Sapore:

gradevole, avvolgente, armonico con buona persistenza aromatica

### Abbinamento:

accompagna primi delicati e profumati, minestre di verdure, zuppe di pesce, piatti di salume

### Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane

### Temperatura di servizio:

6° - 8°C

### Produzione:

7.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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