

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Poggio Rosso

Rosso Frizzante Secco

I.G.T.

Classificazione:

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

Uvaggio:

Barbera 35%, Croatina 45%, Uva Rara 8%, altre uve rosse 12%
sistema di allevamento: guyot
densità: 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una buona maturazione le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, portati con i carri vendemmia alla cantina dove vengono diraspate. La classica e tradizionale fermentazione in rosso avviene in serbatoi da 130 hl. Il pigiato fermenta per 5-6 giorni ad una temperatura di 26-28°C; mirati rimontagli mettono a contatto le bucce con il mosto vino. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

Gradazione:

12°

Acidità:

6,0

Colore:

rosso rubino

Profumo:

vinoso, con sentori di frutta rossa, marasca

Sapore:

deciso, allegramente avvolgente, abbastanza strutturato

Abbinamento:

da tutto pasto in modo particolare salumi caldi, carni in umido, formaggi freschi

Invecchiamento:

ottimo da giovane, massimo 2 anni presso l'acquirente

Temperatura di servizio:

14°- 16°C

Produzione:

14.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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