

# Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

## Rosé La Tonsa

Rosé Frizzante Secco

I.G.T.

### Classificazione:

Vino rosato frizzante

### Uvaggio:

Barbera 50%, Croatina 30%, Uva Rara 20%

sistema di allevamento: guyot

densità: 4500 viti/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. Soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 18°, in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

### Gradazione:

11,5°

### Acidità:

6,0

### Colore:

rosato, cerasuolo più o meno inteso

### Profumo:

vinoso, piacevole, con note floreali e fruttate.

### Sapore:

fresco, armonico con sentori di caramella alla frutta

### Abbinamento:

come aperitivo, per buffet freddi, da tutto pasto per primi con sughi di verdure, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi

### Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane

### Temperatura di servizio:

10° - 12°C

### Produzione:

8.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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