

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Roverone

Rosso Fermo

I.G.T.

Classificazione:

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

Questo vino prende il nome dal "Podere Roverone", zona della Collina di San Colombano che per esposizione e caratteristiche del terreno è particolarmente vocata per la produzione di ottimi vini rossi.

Uvaggio:

Barbera 40%, Croatina 40%, Merlot 18%, Cabernet Sauvignon 2%.

Sistema di allevamento: guyot – densità 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, trasportate con carri vendemmia alla cantina, diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori di acciaio da 150 hl., dotati di tecnologie che esaltano le scelte legate alla tradizione e che sono supportate da una attenta conoscenza dei processi di trasformazione per spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino..) presenti in uve sane e ben mature nel futuro vino. Queste tecnologie permettono di effettuare mirati rimontaggi, attraverso alluvionaggi in ambiente protetto, portando ripetutamente a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una decina di giorni.

Gradazione:

13°

Acidità:

5,8

Colore:

rosso rubino intenso

Profumo:

vinoso, intenso con sentori di frutta rossa matura, marasca e sottobosco

Sapore:

deciso, avvolgente, ben caratterizzato, dal buon corpo e persistenza

Abbinamento:

tutti i secondi gustosi e saporiti, bolliti, carni in umido e arrosto, cacciagione, formaggi stagionati e anche castagne arrosto

...Un vino piacevole e carico di sensazioni pre- miato
da un ottimo rapporto qualità-prezzo...

Invecchiamento:

adatto, secondo l'annata, fino a 4-5 anni presso l'acquirente

Temperatura di servizio:

18° - 20°C

Produzione:

84.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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