

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

San Colombano DOC

Rosso Vivace

D.O.C.

Classificazione:

Vino rosso DOC San Colombano Vivace

Uvaggio:

Barbera 35%, Craoatina 45%, Uva Rara 8%, altre uve rosse 12%
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 scelte legate alla tradizione, 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, tecnologie che permettono di effettuare mirati rimontaggi attraverso alluvionaggi in ambiente protetto portando ripetutamente a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno 5-6 giorni.

Gradazione:

12,5°

Acidità:

6,0

Colore:

rosso rubino

Profumo:

vinoso, fragrante, fruttato con sentori di frutta rossa, marasca

Sapore:

deciso, armonico, abbastanza strutturato

Abbinamento:

da tutto pasto, primi con sughi saporiti, salumi caldi, secondi di carne arrosto e stufate, bolliti misti
Un ottimo e piacevole vino per tutti i giorni

Invecchiamento:

ottimo da giovane, presso l'acquirente massimo 2 anni

Temperatura di servizio:

16° - 18°C

Produzione:

28.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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