

# Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

## San Rocco Amabile

Rosso Frizzante

### Classificazione:

Vino rosso amabile – frizzante

### Uvaggio:

Barbera 40%, Croatina 40%, altre uve rosse 20%  
sistema di allevamento: guyot

### Vinificazione:

Raggiunta una buona maturazione le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, portate con 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°. Mirati rimontagli mettono a contatto le bucce con il mosto vino. Con il freddo viene arrestata la fermentazione per conservare un buon residuo zuccherino, caratteristico di questo vino. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di un'allegria effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

### Gradazione:

11°

### Acidità:

6,0

### Colore:

rosso rubino

### Profumo:

vinoso, con sentori di frutta rossa matura

### Sapore:

allegremente avvolgente, piacevole, morbido

### Abbinamento:

da tutto pasto in modo particolare salumi caldi, carni in umido, formaggi freschi: è anche un vino da dessert

### Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane

### Temperatura di servizio:

14° - 16°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