

# Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

## San Rocco

### Rosso Frizzante

#### Classificazione:

Vino rosso – 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 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°. 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:

11°

#### Acidità:

6,0

#### Colore:

rosso rubino più o meno intenso

#### Profumo:

vinoso, con sentori di frutta rossa

#### Sapore:

brioso, leggero di corpo ma allegramente piacevole

#### Abbinamento:

da tutto pasto per accompagnare primi e secondi piatti di media struttura e formaggi freschi

#### Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane

#### Temperatura di servizio:

16° - 18°C

#### Produzione:

30.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

Tel. 0371.200523 - Fax 0371.897381 / [info@viniriccardi.com](mailto:info@viniriccardi.com)