

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Solitaire

Passito di Verdea

I.G.T.

Classificazione:

vino bianco passito I.G.T. "Collina del Milanese"

Questo vino nasce da una antica tradizione locale che conserva i migliori grappoli di uva Verdea per consumarli durante il pranzo di Natale ed è la massima valorizzazione per un vitigno autoctono.

Il Passito di Verdea 2003 ha ricevuto la medaglia d'argento al concorso "La selezione del Sindaco 2005".

Uvaggio:

Verdea 100%

Sistema di allevamento: guyot - densità 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una ottima maturazione a fine Settembre le uve vengono raccolte in piccole cassette (da circa 5 Kg), trasportate alla cantina e poste in un locale adatto all'appassimento dove rimangono fino a Natale quanto vengono pressate delicatamente. Il dolcissimo mosto ottenuto fermenta per 6 mesi in piccole botti e matura in piccoli serbatoi d'acciaio.

Gradazione:

14°

Acidità:

5,6

Colore:

giallo oro

Profumo:

ampio, avvolgente, ricco di profumi, intensamente fruttato

Sapore:

pieno, rotondo e vellutato con sensazioni di frutta matura, confettura, miele d'acacia

Abbinamento:

vino da dessert, si addice a formaggi piccanti, torte secche e cantucci, vino da meditazione

Invecchiamento:

un anno presso il produttore, si presta ad un buon invecchiamento presso l'acquirente 5-6 anni

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

4.500 bottiglie (solo nelle annate dove l'uva raggiunge un'ottima maturazione)



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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