

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

La Tonsa Dolce

Spumante Dolce

Classificazione:

Vino bianco frizzante dolce.

Uvaggio:

Malvasia Aromatica 100%, sistema di allevamento guyot

Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Macerazione a freddo a 8 - 10° per 24 ore del pigiato in vinificatori di acciaio; soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 16 - 18° in serbatoi d'acciaio: Raggiunta la gradazione voluta, 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 una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

Gradazione:

7°

Acidità:

5,8

Colore:

giallo paglierino carico

Profumo:

intenso, caratteristico, finemente aromatico

Sapore:

dolce, aromatico, molto piacevole

Abbinamento:

vino da dessert, per dolci, pasticceria secca, panettone in particolare

...Ottimo, ben fresco,

...sotto una pergola in una sera d'estate...

Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane, giovanissimo

Temperatura di servizio:

6° - 8°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