

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Verdea Extra

Bianco Frizzante

I.G.T.

Classificazione:

vino bianco frizzante Igt Collina del Milanese

Uvaggio:

Verdea 100%

sistema di allevamento: guyot

densità: 4500 viti ettaro

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. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

Gradazione:

12°

Acidità:

5,8

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo:

caratteristico, fruttato e floreale.

Sapore:

fresco, allegro, piacevole, con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla amara.

Abbinamento:

aperitivo, da tutto pasto per accompagnare primi e secondi piatti leggeri e delicati.

Invecchiamento:

da bere giovane, anzi molto giovane

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

14.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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