

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Verdea LA TONSA

Bianco Frizzante Secco

Classificazione:

Vino bianco frizzante

Uvaggio:

Verdea 85%, altre uve bianche 15%
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. 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:

11°

Acidità:

5,8

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo:

caratteristico, delicatamente fruttato e floreale

Sapore:

fresco, allegro, piacevole con retrogusto leggermente amarognolo

Abbinamento:

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

...Vino piacevolmente allegro e leggero

Che si lascia bere !! ...

Invecchiamento:

da bere giovane, anzi molto giovane

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

150.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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