

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Verdeco

Bianco Fermo Secco

I.G.T.

Classificazione:

Vino da tavola bianco fermo

Uvaggio:

Chardonnay, Verdea
sistema di allevamento: guyot
densità: 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta la maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto ottenuto fermenta, a temperatura 16-18°, in serbatoi d'acciaio.

Gradazione:

12°

Acidità:

5,6

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

floreale e fruttato, intenso e persistente

Sapore:

molto piacevole nei profumi e dal buon corpo

Abbinamento:

da tutto pasto, accompagna in modo particolare antipasti e secondi piatti di pesce, primi delicati e profumati, secondi di carni bianche

Invecchiamento:

da bere giovane, massimo entro 2 anni

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