

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Franco Riccardi

Rosso Fermo

I.G.T.

Classificazione:

Vino Rosso I.G.T. "Collina del Milanese".

Questo grande vino è stato prodotto per celebrare il centenario della nascita di FRANCO RICCARDI Campione Olimpico di spada 1928, 1932, 1936 e fondatore dell'Azienda Nettare dei Santi.

Uvaggio:

Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Sistema di allevamento: guyot – densità: 4.500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta un'ottima maturazione, le uve vengono selezionate e raccolte in piccole cassette (da circa 5kg). Trasportate alla cantina, vengono poste in un locale adatto all'appassimento dove rimangono per circa tre mesi. Nel mese di Dicembre vengono diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori d'acciaio da 70 hl., dove con mirati e ripetuti rimontaggi si portano a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una quindicina di giorni onde spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino) presenti nelle uve passite nel futuro vino.

L'invecchiamento avviene per circa sei mesi in barrique e poi in piccoli serbatoi d'acciaio.

Gradazione:

14,5°

Acidità:

5,6

Colore:

rosso rubino intenso con sfumature violacee

Profumo:

gradevole, caratteristico, etereo, intenso e persistente con sensazioni erbacee e fruttate

Sapore:

pieno, robusto, speziato, austero ma vellutato e armonico, leggermente erbaceo con sentori di marasca, frutta secca e liquirizia, giustamente tannico.

Abbinamento:

primi piatti conditi con salse saporite, grigliate, piatti di carne rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Invecchiamento:

presso il produttore 12 mesi, adatto a un lungo invecchiamento a 5 - 6 anni

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

14.000 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