

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Montebiotto

Rosso Fermo Secco

I.G.T.

Classificazione:

Vino rosso I.G.T. "Collina del Milanese", le cui uve provengono dalla zona collinare denominata "Montebiotto", caratteristico punto panoramico che domina il Castello Belgioioso ed il Paese di San Colombano.

Uvaggio:

Barbera 40%, Croatina 40%, altre uve rosse 20%
Sistema di allevamento: guyot

Vinificazione:

Raggiunta una buona maturazione le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, portate con i carri vendemmia alla cantina dove vengono diraspate. La classica e tradizionale fermentazione in rosso avviene in serbatoi da 130 hl. Il pigiato viene lasciato per 48 ore ad una temperatura di 20°; poi fermenta per 5 - 6 giorni ad una temperatura di 28°. Mirati rimontaggi mettono a contatto le bucce con il mosto-vino

Gradazione:

12°

Acidità:

5,8

Colore:

rosso rubino più o meno intenso

Profumo:

vinoso, fragrante con note floreali e fruttate

Sapore:

armonico, piacevole, avvolgente, leggero di corpo

Abbinamento:

da tutto pasto per accompagnare i piatti leggeri della cucina moderna

Invecchiamento:

non adatto, da bere giovane, meglio nell'annata di produzione

Temperatura di servizio:

16° - 18°C

Produzione:

40.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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