Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Novello

Rosso Fermo

Classificazione:
Vino rosso I.G.T. "Collina del Milanese"

Uvaggio:
Croatina 50%, Merlot 30%, Uva Rara 20%
Sistema di allevamento: guyot – densità: 4.500 viti/ettaro

Vinificazione:
Raggiunta una buona maturazione le uve vengono raccolte manualmente in piccole casse e portate alla cantina per essere rovesciate in vinificatori orizzontali d'acciaio dove rimangono per 8/10 giorni. Durante questa permanenza i vinificatori vengono saturati di anidride carbonica, mentre all'interno degli acini inizia una fermentazione che estrae colore e profumi caratteristici del vino novello. Le uve vengono poi pressate e il mostovino ottenuto termina la fermentazione in serbatoi di acciaio.

Gradazione:
12°

Acidità:
5,8

Colore:
rosso rubino anche intenso con riflessi violacei

Profumo:
delicato e gradevole, floreale e fruttato, molto intenso

Sapore:
fresco, allegro, piacevole con retrogusto leggermente amarognolo

Abbinamento:
da tutto pasto, per accompagnare primi e secondi piatti di media struttura

.. Il Novello esprime un insieme di sensazioni olfattive e gustative che solo un vino può dare ...

Invecchiamento:
da bere giovane, molto giovane, come tutti i vini novelli

Temperatura di servizio:
18° - 20°C

Produzione:
10.000 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI
Via della Capra, 17 - San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 0371.200523 - Fax 0371.897381 / info@viniriccardi.com

Giugno 2023