

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

ULTIMO ETTARO

Rosso Fermo

D.O.C.

Dalle radici profonde di vecchie viti nasce l'ultimo respiro di un vigneto ormai al tramonto.
Un vino rosso raro, intenso ed elegante che ad ogni sorso regala un'emozione.

Classificazione:

Vino rosso DOC San Colombano

Uvaggio:

Barbera 35%, Croatina 45%, Uva Rara 8%, Merlot 12%.
Sistema di allevamento guyot - densità 4500 piante/ettaro

Vinificazione:

Un ottimo Rosso Riserva; professionalità, tecnologia, ma tanta natura e vocazionalità della collina di San Colombano. Raggiunta un'ottima maturazione, da un vigneto con più di 50 anni, le uve vengono raccolte per l'ultima volta, manualmente in piccole ceste, trasportate con piccoli carri vendemmia alla cantina, diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori di acciaio da 150 hl dotati di tecnologie che esaltano, scelte legate alla tradizione, supportate da una attenta conoscenza dei processi di trasformazione, per spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino) presenti in uve sane e ben mature nel futuro vino, tecnologie che permettono di effettuare mirati rimontaggi attraverso alluvionaggi in ambiente protetto portando ripetutamente a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una quindicina di giorni. L'invecchiato viene fatto in botti di legno da 25 hl per 8 - 12 mesi. Con affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Gradazione:

14,5°

Acidità:

5,6

Colore:

rosso rubino intenso

Profumo:

intenso, con sentori di piccoli frutti e marasca matura.

Sapore:

deciso, austero e allo stesso tempo vellutato, speziato, con un morbido tannino ed ottima struttura

Abbinamento:

secondi di carne ben strutturati, cacciagione, pollame, formaggi stagionati.

Invecchiamento:

presso il produttore 24 mesi, adatto a un lungo invecchiamento a 8-10 anni

Temperatura di servizio:

18°C - si consiglia di decantare qualche ora prima

Produzione:

3.300 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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