

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Verdea N°1

Bianco Fermo

I.G.T.

Classificazione:

Vino bianco I.G.T. - "Collina del Milanese"

Uvaggio:

Verdea 100%

sistema di allevamento: guyot

densità: 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Macerazione a freddo a 8°-10°C per 24 ore del pigiato in vinificatori di acciaio; soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto ottenuto fermenta, a temperatura 16°-18°C, in serbatoi in acciaio.

Gradazione:

12°

Acidità:

5,7

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

delicato e gradevole, floreale e fruttato, abbastanza intenso

Sapore:

piacevole, caratteristico, con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla amara

Abbinamento:

antipasti e primi di media struttura, secondi di pesce e carni bianche

Invecchiamento:

non adatto, da bere in giovinezza, massimo entro 2 anni

Temperatura di servizio:

8° - 10°C

Produzione:

20.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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