

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

DOMM

Spumante Brut Metodo Classico

millesimato

Classificazione:

VSQ – Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico

Uvaggio:

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Sistema di allevamento guyot – densità 4500 piante/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Soffice pressatura con presse pneumatiche. Il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 16 – 18°, in serbatoi d'acciaio. Matura e completa la sua eleganza con una permanenza in catasta per almeno 30 mesi.

Gradazione:

12,5°

Acidità:

5,8

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

caratteristico, delicatamente fruttato e floreale

Sapore:

gradevole, floreale e fruttato, persistente

Abbinamento:

aperitivo, da tutto pasto per accompagnare primi e secondi piatti raffinati di pesce e carni bianche.

“..Un vino per quei giusti momenti
di spensierata allegria..”

Invecchiamento:

presso il produttore 30 mesi in catasta, presso l'acquirente un moderato invecchiamento di 2–3 anni

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

25.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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