

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

EVA Rosé

Rosato Fermo

I.G.T.

Classificazione:

vino rosato fermo i.g.t. "Collina del Milanese"

Uvaggio:

Pinot Nero 70%, Uva Rara 30%

sistema di allevamento: guyot - densità: 4500 viti ettaro

Vinificazione:

Raggiunta la giusta maturazione le uve, avendo tempi di maturazione diversi, vengono vendemmiate separatamente.

Dopo la raccolta, che viene effettuata rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina dove vengono diraspate delicatamente

Una soffice pressatura con presse pneumatiche separa il mosto dalle vinacce che poi fermenta, a temperatura controllata 18°, in serbatoi d'acciaio; da un sapiente assemblaggio nasce questo elegante vino.

Gradazione:

12°

Acidità:

6,0

Colore:

rosa tenue

Profumo:

avvolgente, di buona persistenza con note floreali e fruttate

Sapore:

fresco, morbido, vellutato

Abbinamento:

come aperitivo, da tutto pasto con antipasti di mare e terra, con primi con sughi di pesce e verdure, con carni bianche, pesci saporiti e formaggi di media stagionatura.

Invecchiamento:

da bere giovane

Temperatura di servizio:

10°C - 12°C

Produzione:

7.000 bottiglie

UNA CURIOSITA': sull'etichetta abbiamo voluto riprodurre un lavoretto svolto all'asilo nido in occasione della festa del papà, dalla piccola Eva e dal suo papà Gianenrico!



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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

Nettare
Giugno 2023