

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

Pinot Nero

Rosso Fermo

I.G.T.

Classificazione:

Vino rosso I.G.T. – “Collina del Milanese”
“Mombrione” Selezione Riccardi

Uvaggio:

Pinot Nero 100%
Sistema di allevamento: guyot - densità: 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta un'ottima maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, trasportate con carri vendemmia alla cantina, diraspate delicatamente: La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori d'acciaio da 70 hl; dotati di tecnologie che esaltano le scelte legate alla tradizione e che sono supportate da un'attenta conoscenza dei processi di trasformazione per spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino..) presenti in uve giustamente sane e mature nel futuro vino. Queste tecnologie permettono di effettuare mirati rimontaggi, attraverso alluvionaggi in ambiente protetto, portando ripetutamente a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una decina di giorni. Invecchiato in piccole botti di legno per 6 – 8 mesi.

Gradazione:

14°

Acidità:

5,5

Colore:

rosso rubino

Profumo:

caratteristico, intenso, con ricordi di piccoli frutti e tabacco

Sapore:

molto gradevole, vellutato, di buona struttura

Abbinamento:

primi piatti saporiti, secondi di carne ben strutturati, cacciagione, pollame, formaggi stagionati

..Solo da ottime uve, sane e ben mature si può ottenere
un buon Pinot Nero rosso. Merita di essere degustato !!..”

Invecchiamento:

presso il produttore 6 mesi, adatto ma non oltre 3-4 anni

Temperatura di servizio:

18° - 20°C

Produzione:

14.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

Via della Capra, 17 - San Cofombano al Lambro (MI)
Tel. 0371.200523 - Fax 0371.897381 / info@viniriccardi.com