

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

DOMM Rosé

Spumante Rosé Metodo Classico

millesimato

Classificazione:

VSQ – vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Millesimato

Uvaggio:

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%,
Sistema di allevamento guyot – densità 4000 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. I mosti ottenuti fermentano separatamente, a temperatura controllata 16 – 18°, in serbatoi d'acciaio. La primavera successiva alla vendemmia, dopo l'assemblaggio, presa di spuma, matura e completa la sua eleganza con una permanenza in catasta per almeno 30 mesi.

Gradazione:

12,5°

Acidità:

5,6

Colore:

Rosa tenue.

Profumo:

avvolgente, fruttato e floreale.

Sapore:

gradevole, delicato, persistente.

Abbinamento:

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

Invecchiamento:

presso il produttore 30 mesi in catasta, presso l'acquirente un moderato invecchiamento, massimo 2-3 anni.

Temperatura di servizio:

6° - 8°C

Produzione:

10.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI

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

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