

Nettare dei Santi

viticoltori dal 1948

La Meneghina

Bianco Frizzante Secco

I.G.T.

Classificazione:

Vino bianco frizzante; IGT Collina del Milanese

Uvaggio:

Chardonnay 60%, Pinot Nero 20%, Riesling 20%
sistema di allevamento: guyot
densità: 4500 viti/ettaro

Vinificazione:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate in cantina, dove vengono diraspate delicatamente, soffice pressatura con presse pneumatiche. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata 16 – 18°, in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

Gradazione:

12°

Acidità:

5,8

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

intenso, floreale e fruttato con sentori di mela e fiori d'acacia

Sapore:

allegremente armonico e piacevole nei profumi

Abbinamento:

da tutto pasto, accompagna antipasti di pesce, primi delicati e profumati, secondi di pesce e carni bianche

Invecchiamento:

da bere giovane

Temperatura di servizio:

6° - 8°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