

NINFEA

Denominazione: Collina del Milanese IGP

Uvaggio: 70% chardonnay, 30% pinot nero

Regione: Lombardia.

Produzione: 7000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosa cipolla tenue

Profilo aromatico:

Presenta un profilo aromatico ampio caratteristico delle varietà. Spiccano sentori fruttati di nocciola caratteristici dello chardonnay.

In bocca si presenta fresco e minerale, persistente e di ottima lunghezza.

Vino adatto a qualche anno di affinamento in bottiglia dove è in grado di esprimersi al meglio.

VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve macerano per circa 2/8 ore (in base alla colorazione del pinot nero) ad una temperatura di circa 5°C criomacerazione, per l'estrazione del colore caratteristico e degli aromi dalle uve, successivamente vengono spremute sofficemente mediante presse pneumatiche.

Il mosto fiore che viene prodotto viene fatto fermentare a temperatura controllata per preservarne al meglio tutte le caratteristiche organolettiche. Durante l'affinamento di effettua il battonage.

NOTE E ABBINAMENTI

Gradazione: 12 % Vol.

Acidità: 6.3

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Abbinamenti: Grandi piatti di pesce e carni bianche. Superlativo come aperitivo.



PANIZZARI

Panizzari

