



Nektar

Golfo dei Poeti I.G.T.

NOME VINO: "Nektar"

DENOMINAZIONE: Golfo dei Poeti I.G.T. Passito

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Vermentino in purezza

POSIZIONE VIGNETI: Ortonovo e Castelnuovo Magra
(provincia di La Spezia)

Esposizione e altimetria: sud-est ; 150/200 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: 50 q

Età media delle viti in produzione: 40 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;
raccolta manuale in cassette da 15 kg

Metodo di appassimento: appassimento naturale sino a
dicembre di grappoli selezionati

Tecnica di vinificazione: fermentazione in acciaio per un
60% delle uve; fermentazione in barriques per il restante
40% delle uve.

Temperatura di fermentazione: 15/17°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo oro

Profumo: intenso e armonico. Emergono note floreali, di
frutta matura, erbe aromatiche e spezie dolci.

Gusto: avvolgente e caldo, si confermano le sensazioni
percepite al naso arricchite da eleganti note di miele e resine
di bosco. Finale lungo, ben bilanciato da freschezza e
mineralità.

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura. Dolci e specialità della
pasticceria tradizionale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14° C

