

## FRANCIACORTA RISERVA DOCG NECTAR

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	54% pièces, 46% inox
<b>Dosaggio</b>	43 g/l
<b>Acidità</b>	6.6



750 ml

Ancestrale e contemporaneo, incentrato su un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso. Nectar è un Demi Sec puro, naturale e sensuale. Estremamente raro, è frutto di una cuvée dedicata, prodotta con sole uve chardonnay provenienti da almeno 30 diverse vigne di alta collina ed esposte a sud. La fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Sia per la rifermentazione in bottiglia che per il dosage della sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprietà lasciate in pianta ad appassire. Una cuvée dalla spuma bianca e duratura, il pérlage sottile, il colore paglierino carico, sulla via del dorato col passare del tempo. I profumi sono elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Il sorso è pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.

<b>Grapes</b>	Chardonnay 100%
<b>Cultivation system</b>	Guyot
<b>Plant density</b>	5000 vines per hectare
<b>Yield</b>	100 quintals of grape per hectare
<b>Average age of vines</b>	25 years
<b>Harvest period</b>	Late august, early september
<b>Ageing</b>	54% pièces, 46% inox
<b>Dosage</b>	43 grams per litre
<b>Acidity</b>	6.6



750 ml

Ancestral yet contemporary, centered around an ancient production approach that is simultaneously state of the art, Nectar is a pure, natural and sensual Demi Sec. A very hard-to-come-by style, it is the fruit of a dedicated cuvée, produced exclusively from chardonnay grapes from no less than 30 different hilltop, south-facing vineyards. 30% is fermented in small white oak casks. Both for bottle fermentation and for dosage when disgorging, a sugar-rich must is used made from estate grapes left to dry on the vines. A cuvée with a white, long-lasting foam, fine bubbles and a deep straw color verging on golden with time. The bouquet is elegantly sweet: honey, pastry, vanilla pods, candied citrus fruit and flowers. The mouthfeel is full and enveloping, creamy, smooth and balanced by a sweet freshness.

