

FRANCIACORTA DOCG NECTAR

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	50% pièces, 50% inox
Dosaggio	43 g/l
Acidità	6,6



750ml

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.

