

NECTARIS

≈ POREČ ≈



SPUMANTE BRUT

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono raccolte a mano e provengono da vigneti posti a circa 7 Km dal mare Adriatico vicini alla città di Parenzo nella penisola Istriana. I terreni ghiaiosi e argillosi, la costante brezza marina e la perfetta esposizione solare, creano un unico microclima che offre ai grappoli della varietà Glera tutto ciò del quale ha bisogno per andare a produrre, grazie anche all'esperienza spumantistica Italiana, questo Metodo Charmat Croato.



NECTARIS

≈ POREČ ≈

SPUMANTE BRUT

Area di produzione:	Baderna, Gambetići, Fabci, Bradovići
Terreno:	prevalentemente argilloso
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Viti per Ha:	3.105
Contenuto Alcolico:	11.50%
Varietà d'uva:	Glera 100%
Esposizione:	Collinare, sud-ovest
Raccolta:	Manuale nella prima metà di settembre
Produzione annuale:	20.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine e persistente al naso con un intenso bouquet di frutta a polpa bianca matura come pesca e mela verde, il finale è floreale. In bocca è fresco e pieno con una piacevole cremosità che lo rende armonioso e persistente.
Abbinamento:	Eccellente come aperitivo, si sposa bene con piatti a base di pesce azzurro alla griglia, fritto o al forno
Temperatura di servizio:	6-8 °C.
Tipo di bottiglia:	Piave
Peso netto bottiglia:	0,72 Kg
Peso lordo bottiglia:	1,48 kg
Codice EAN:	03857500050809
Bottiglie per cartone:	6
Cartone alt. x lung. x larg.:	27,5 cm x 18,5 cm x 32,0 cm
Peso netto cartone:	0,372 Kg
Peso lordo cartone:	9,25 Kg
Cartoni per pallet (EUR):	80
Cartoni per strato:	16
Altezza pallet:	176 cm
Peso netto pallet:	22,32 kg
Peso lordo pallet:	762,50 kg
DATI ANALITICI	
Zuccheri residui:	≈ 11 g/L
Acidità totale:	≈ 5,20 g/L
pH:	≈ 3,20
Solfiti totali:	≈ 145 mg/L
Pressione:	≈ 5,25 atm
Contenuto alcolico:	11%