

NECTARIS

≈ POREČ ≈

VENEZIA

TRIESTE

POREČ

Gambetići

Fabci

Bratovići

Baderna

PULA

RIJEKA



SPUMANTE EXTRA DRY

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 EXTRA DRY

Area di produzione:	Baderna, Gambetici, 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 gialla matura come pesca, mela e banana accompagnato da un finale 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 leggeri di carne Bianca.

Temperatura di servizio:	6-8 °C.
Tipo di bottiglia:	Piave
Peso netto bottiglia:	0,72 Kg
Peso lordo bottiglia:	1,48 kg
Codice EAN:	03857500050816
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:	≈ 14,50 g/L
Acidità totale:	≈ 5,20 g/L
pH:	≈ 3,20
Solfiti totali:	≈ 145 mg/L
Pressione:	≈ 5,25 atm
Contenuto alcolico:	11%