

NECTARIS

≈ POREČ ≈

VENEZIA

TRIESTE

POREČ

Gambetići

Fabci

Bratovići

Baderna

PULA

RIJEKA



PJENUŠAVO VINO BRUT

Grožđe koje se koristi za proizvodnju ovog vina brano je ručno, a dolaze iz vinograda koja se nalaza na oko 7 km od Jadranskog mora u blizini grada Poreča na istarskom poluotoku. Proizvedeno na crvenici, konstantni povjetarac i savršena izloženost suncu stvaraju jedinstvenu mikroklimu koja uvjetuje grozdu sorte Glera sve što mu je potrebno da ide u proizvodnju, zahvaljujući i talijanskoj tradiciji proizvodnje pjenušavog vina u charmat metodi.



NECTARIS

≈ POREČ ≈

PJENUŠAVO VINO BRUT

Mjesto proizvodnje:	Baderna, Gambetići, Fabci, Bradovići
Teren:	uglavnom glina
Način uzgoja:	Sylvos
Vinogradi po Ha:	3.105
Sadržaj alkohola:	11.50%
Vrsta grožđe:	Glera 100%
Izloženost:	brdovito, jug-zapad
Berba:	ručna u prvoj polovici rujna
Godišnja proizvodnja:	20.000 boca
Organoleptička svojstva:	Slamasto žute boje sa zelenkastim nijansama, fino i postojano na nosu s intenzivim bouquetom zrelog voća, kao što su breskva i zelena jabuka u pratnji cvjetnog završetka. Okus u ustima je svjež i pun sa ugodnom kremastim tonom što ga čini dugotrajnim i skladnim.

Prijedlog za serviranje: Odličan kao aperitiv, odličan je uz jela kao plava riba na žaru ili pržena. Servirati rashlađeno na 6 do 8 C.

Tip boce:	Piave
Netto težina boce:	0,72 Kg
Brutto težina boce:	1,48 kg
EAN cod:	03857500050809
Broj boca u kartonu:	6

Karton visina x dužina x širina:	27,5 cm x 18,5 cm x 32,0 cm
Neto težina kartona:	0,372 Kg
Brutto težina kartona:	9,25 Kg
Broj kartona na paleti (EUR):	80
Broj kartona u redu:	16
Visina palete:	176 cm
Netto težina palete:	22,32 kg
Brutto težina palete:	762,50 kg

ANALITIČKI PODACI

Preostali šećer:	≈ 11 g/L
Kiselost:	≈ 5,20 g/L
pH:	≈ 3,20
Sulfiti:	≈ 145 mg/L
Tlak:	≈ 5,25 atm
Alkohol:	11%