



# Nektar

## Vermentino

Prodotto in piccole quantità, Nektar nasce da uve vermentino coltivate su versanti riparati dalle montagne e in prossimità del mare. I grappoli, scelti e raccolti a mano, e successivamente appassiti in ambienti areati, regalano un vino armonico ed elegante dal colore giallo oro intenso. Un passito che rappresenta il nostro nettare, il nome stesso celebra il Nektar: bevanda mitica degli dei, che Ganimede versava, ed Ebe porgeva agli dei dell'Olimpo.

**Denominazione:** Liguria di Levante i.g.t. Passito

**Vitigni:** Vermentino

**Grado alcolico:** 14 % vol.

**Territorio:** Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

**Vinificazione:** Fermentazione temperatura controllata in vasca d'acciaio, affinamento in botte di rovere da 20 hl. per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi



## Metodo di produzione

Nektar nasce in purezza da un'attenta selezione di uve vermentino. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 15 kg. nei vigneti a maggior vocazione che ogni anno esprimono il miglior raccolto. I grappoli, vengono lasciati in appassimento naturale per alcuni mesi e poi avviati ad una vinificazione attenta e rispettosa. Il 60% circa del mosto fermenta e affina in vasca d'acciaio, la restante parte in barriques. Dopo circa un anno di affinamento in bottiglia, Nektar si esprime attraverso un colore giallo oro intenso, profumi floreali e di frutto tropicale, sentori di spezie dolci e miele, erbe aromatiche e biancospino.



## Degustazione

Giallo dorato con lievi riflessi ambrati. Al naso sono ben definibili i sentori di albicocca e frutta essiccata, arancia candita e sciroppo d'agave. In bocca la beva è avvolgente, morbida e piacevolmente dolce. L'acidità insieme alla sapidità rendono il sorso equilibrato e agile. Finale persistente.

