



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.

