

# LAJARA

ORGANIC WINE

## NECTAR

### Vino Rosso - Prime Selection



*NECTAR è un vino rosso di importante struttura, ottenuto da uve selezionate di Montepulciano e Pinot Nero. L'idea di creare questo vino nasce nel 2015, in seguito alla convergenza di due visionari del biologico. Lo stile inconfondibile di NECTAR è il risultato della combinazione della loro convinzione, della loro visione e dei terroir unici come l'Abruzzo e il Veneto. Questo fantastico blend è dominato dal Montepulciano e completato dal Pinot Nero, che vengono vinificati separatamente.*



ART. 728 (0,75L)

ART. 729 (1,5L)

#### DATI TECNICI

- **ANNO DI PRODUZIONE:** 2017
- **UVAGGIO:** Montepulciano e Pinot Nero
- **VINIFICAZIONE DEL MONTEPULCIANO:** Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in barrique di secondo passaggio per 24 mesi.
- **VINIFICAZIONE DEL PINOT NERO:** Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in acciaio per 24 mesi.
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa 2 anni
- **GRADO ALCOLICO:** 14.5%
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-19°C
- **PRODUZIONE ANNUA:** 1500 bottiglie 0,75 LT - 250 bottiglie 1,50 LT
- **FORMATI:** 0,75 LT - 1,50 LT
- **POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 15-20 anni, se ben conservato
- **IMBALLO 0,75 LT:** Cassa in legno da 6 bottiglie
- **IMBALLO 1,5 LT:** Cofanetto in legno da 1 bottiglia

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene tramite contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura controllata di 28-30° C. Durante questo periodo si eseguono periodici rimontaggi, che permettono un rimescolamento uniforme delle bucce con il mosto, utile a ricavarne una maggiore concentrazione di profumi e di aromi. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con la pressatura soffice, per poi essere travasato nelle barrique, dove avviene la successiva fermentazione malolattica, necessaria per ammorbidire i tannini.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi granati, con una notevole densità nel bicchiere.
- **PROFUMO:** Al naso si percepisce una bella complessità, con sentori ben presenti di frutti rossi e neri come il mirtillo, la mora e la ciliegia. Ma anche note di cioccolato e aromi speziati come il pepe nero.
- **GUSTO:** In bocca esalta la propria struttura. È corposo, robusto, pieno ma nello stesso tempo morbido con tannini avvolgenti, con note di frutta matura, mora e ciliegia. Il finale è lungo e persistente, con buona proiezione per un lungo invecchiamento.
- **ABBINAMENTI:** Primi piatti sostanziosi come la carne rossa ai ferri, agnello al forno, petto d'anatra, ma anche salumi e formaggi stagionati e erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione.