

NECTAR DEI 2010 IGT Maremma Toscana

Nectar Dei, IGT Maremma Toscana della **Fattoria Nittardi**, vino principe dell'azienda chiantigiana, cresce a Mongibello delle Mandorlaie, zona vocata a 250 m d'altezza tra Scansano e Montiano nella Maremma meridionale. Le prime bottiglie di **Nectar Dei**, battezzato con l'antico nome di Nittardi del 1183, sono state offerte, come da tradizione, a Papa Francesco.

Uvaggio: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

Temperatura / Durata di fermentazione: 24°-26°C / 15-18 giorni

Fermentazione: Serbatoi di acciaio inox da 50 e 70 quintali

Affinamento: 22 mesi in barriques di rovere francese e 9 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: febbraio 2013

Alcol: 13,67 %
Estratto secco totale: 31,78 g/l
Zuccheri ridotti: 2,56 g/l
Acidità tot. in acido tartarico: 5,75 g/l
Anidride solforosa libera: 31 mg/l
Anidride solforosa totale: 96 mg/l
Acido malico | pH: 0 g/l | 3,40

HI/Densità di impianto per ettaro: 30 HI/6.700
Colore: Rosso porpora.
Profumo: Sentori di frutti rossi e neri maturi, spezie e tabacco dolce dati dal legno ben dosato.
Sapore: Grande concentrazione, trama tannica ben modulata, equilibrato, con un finale pieno, caldo e piacevolmente persistente.

Nectar Dei, IGT Maremma Toscana, the super-premium wine of **Fattoria Nittardi**, grows at **Mongibello delle Mandorlaie**, at an altitude of 800 ft. on a perfect location between Scansano and Montiano in the southern Maremma. The wine was christened with the ancient name of Nittardi from 1183, and, following tradition, the first bottles of **Nectar Dei** are offered to Pope Francesco.

Variety grapes: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

Temperature / Time of fermentation: 75°-79°F / 15-18 days

Tanks of primary fermentation: In 50 and 70 hl stainless steel tanks

Aging: 22 months in French oak barrels and 9 months in the bottle

Date of bottling: February 2013

Alcohol: 13,67 %
Total dry extract: 31,78 g/l
Reducing sugars: 2,56 g/l
Total acidity: 5,75 g/l
Free SO₂: 31 mg/l
Total SO₂: 96 mg/l
Malic acid | pH: 0 g/l | 3,40

Yield/Vines per ha: 792 gals/6.700
Colour: Deep red with hints of purple.
Aroma: Fruity with ripe notes of red berries and dark fruit, vanilla and tobacco, supported by a finish of spicy nuances.
Flavour: Very concentrated with lush, rounded tannins and elegant notes as black cherries and licorice. Long and persistent finish where the complexity of the wine shines through.

Nectar Dei, der IGT Maremma Toscana der **Fattoria Nittardi** ist der Super-Premium Wein des toscanischen Weingutes, er gedeiht in 250 Metern Höhe in dem 1999 angelegten Weingarten **Mongibello delle Mandorlaie** zwischen Scansano und Montiano in der südlichen Maremma. Der Wein trägt den alten Namen Nittardis aus dem Jahre 1183, der Tradition folgend, wird stets die erste Abfüllung des „Nectar Dei“ Papst Franziskus überbracht.

Rebsorten: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

Fermentationstemperatur / -dauer: 24°-26°C / 15-18 Tage

Tanks der Hauptfermentation: Edeltank von 50 und 70 hl

Ausbau: 22 Monate Ausbau in französischen Barriques und 9 Monate Flaschenverfeinerung

Abfüllungsdatum: Februar 2013

Alkohol: 13,67 %
Gesamtextrakt: 31,78 g/l
Restzucker: 2,56 g/l
Gesamtsäure: 5,75 g/l
SO₂ frei: 31 mg/l
SO₂ total: 96 mg/l
Apfelsäure | pH: 0 g/l | 3,40

Ertrag/Reben pro Hektar: 30 HI/6.700
Farbe: Tiefrot mit purpurnen Reflexen.
Nase: Fruchtig nach roten Früchten und reifen Beeren, Vanille und Tabak, übergehend in würzige und rauchige Nuancen.
Geschmack: Sehr konzentriert, mit üppigen, abgerundeten Tanninen und einer eleganten Frucht, einnehmend sanft, volles langanhaltendes und komplexes Finale.

Fattoria Nittardi 53011 Castellina in Chianti
Tel: +39-0577-740269 · Fax: +39-0577-741080
info@nittardi.com · www.nittardi.com



NECTAR DEI 2010

IGT Maremma Toscana

