

NECTAR DEI 2009 IGT Maremma Toscana

Nectar Dei, l'IGT Maremma 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 Benedetto XVI.

Uvaggio: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 20%, Petit Verdot 10%

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

Fermentazione: Serbatoi di acciaio inox da 50 e 105 quintali

Affinamento: 16 mesi in barriques di rovere francese e 9 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: gennaio 2012

Alcol: 13,79 %
Estratto secco totale: 31,37 g/l
Zuccheri ridotti: 2,31 g/l
Acidità tot. in acido tartarico: 5,77 g/l
Anidride solforosa libera: 31 mg/l
Anidride solforosa totale: 105 mg/l
Acido malico | pH: 0 g/l | 3,46

HI/Densità di impianto per ettaro: 30 HI/6.700
Colore: Profondamente rosso rubino
Profumo: Sentori di frutti rossi 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, 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 Tuscan 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 Benedict XVI.

Variety grapes: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 20%, Petit Verdot 10%

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

Tanks of primary fermentation: In 50 and 105 hl stainless steel tanks

Aging: 16 months in French oak barrels and 9 months in the bottle

Date of bottling: January 2012

Alcohol: 13,79 %
Total dry extract: 31,37 g/l
Reducing sugars: 2,31 g/l
Total acidity: 5,77 g/l
Free SO₂: 31 mg/l
Total SO₂: 105 mg/l
Malic acid | pH: 0 g/l | 3,46

Yield/Vines per ha: 792 gals/6.700
Colour: Deep red with ruby reflections
Aroma: Fruity with ripe notes of berry, vanilla and tobacco, supported by a finish of spicy nuances.
Flavour: Very concentrated with lush, rounded tannins and fresh, balsamic notes; a winning smooth, full, long-lasting finish.

Nectar Dei, der IGT Maremma 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 Benedikt XVI. überbracht.

Rebsorten: Cabernet 40%, Merlot 30%, Syrah 20%, Petit Verdot 10%

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

Tanks der Hauptfermentation: Edeltanktanks von 50 und 105 hl

Ausbau: 16 Monate Ausbau in französischen Barriques und 9 Monate Flaschenverfeinerung

Abfüllungsdatum: Januar 2012

Alkohol: 13,79 %
Gesamtextrakt: 31,37 g/l
Restzucker: 2,31 g/l
Gesamtsäure: 5,77 g/l
SO₂ frei: 31 mg/l
SO₂ total: 105 mg/l
Apfelsäure | pH: 0 g/l | 3,46

Ertrag/Reben pro Hektar: 30 HI/6.700
Farbe: Tiefrot mit rubinfarbenen Reflexen
Nase: Fruchtig nach reifen Beeren, Vanille und Tabak, übergehend in würzige und rauchige Nuancen.
Geschmack: Sehr konzentriert, mit üppigen, abgerundeten Tanninen, gleichzeitig frische balsamische Noten, einnehmend sanft, volles langanhaltendes Finale.

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



NECTAR DEI
2009

Fattoria Nittardi
NECTAR DEI
MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2009
NECTAR DEI
MAREMMA TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Imbottigliato all'origine da
Fattoria Nittardi
Castellina in Chianti
Siena - Italia
ITALIA

Fattoria Nittardi

750ml e
CONTIENE 2009
ICRF 35.9137 13.5% vol