

# Bollicine di Nika



## Caratteristiche della base

La base spumante viene prodotta in nord Italia utilizzando uve di Pinot nero che donano alle Bollicine freschezza ed eleganza.

## Caratteristiche del liqueur d'expédition

La Liqueur d'expédition è realizzata con una base di vino ottenuto da uve passite al sole delle estreme isole del sud del Mediterraneo.

## Resa del Pinot nero

- in uva per ha: ql. 90
- in vino per ha: hl. 45

## Tenore Alcolico

12,3% Vol.

## Acidità Totale

6,70 g/l

## pH

3,00

## Zuccheri Residui

2,9 g/l

## Bottiglie Prodotte

6.000

## Vinificazione del Pinot nero

Le uve vengono vendemmiate a mano. Dopo una soffice pigiatura il mosto fermenta ad una temperatura controllata fra i 15 e 20 gradi. A seguito della Prise de Mousse il vino continua il Tirage per 24 mesi nella cantina d'invecchiamento a 10-11 gradi prima del dégorgeement e dell'aggiunta della Liqueur d'expédition.

## Preparazione del Liqueur d'expédition

A fine Agosto le uve sono vendemmiate a mano e appassite al sole da tre a cinque settimane. Le uve passite vengono pigiate, diraspate e messe a macerare insieme al mosto in fermentazione del raccolto di Settembre. Questo processo favorisce la cessione dei profumi, degli zuccheri e dei precursori aromatici. A seguito di una breve permanenza in botti di legno il vino viene aggiunto alle base spumante di Pinot nero a seguito del Degourgement.

## Note di Degustazione

Uno spumante secco elegante e complesso, caratterizzato da una grande freschezza accompagnata da sentori di crosta di pane, noci, frutta secca e rosa. Perlage fine e persistente. Finale lungo con note floreali e di spezie.