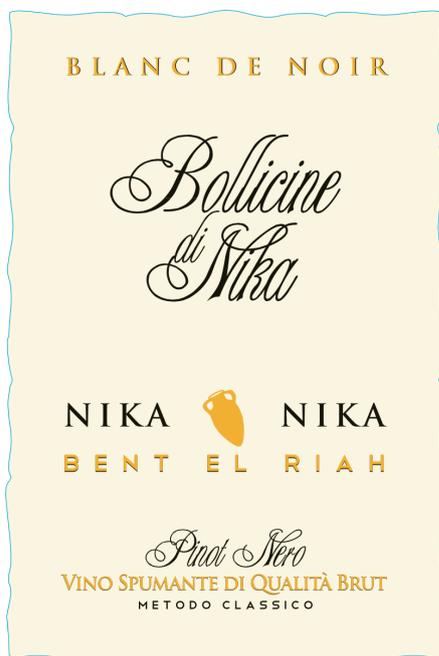


NIKA  NIKA  
BENT EL RIAH



**Caratteristiche della base**

La base spumante viene prodotta in nel 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**

6.000

**Prodotte**

**Vinificazione del Pinot nero**

Le uve vengono vendemmiate a mano. Dopo una soffice pigiatura il mosto fermenta ad un temperatura controllata fra i 15 ei 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 dégorgement 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 favorire 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.