PURE 18K GOLD

18K Blanc de Blancs Nectar / Vino Spumante - Demi Sec

Uve 100% Chardonnay

Zona di produzione Trentino

Altitudine 350-500 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreni strutturati, franco-argillosi, profondi, ricchi di scheletro da dolomia; in parte su terreni poco profondi, meno strutturati, calcarei da detriti di scaglia bianca e grigia, ben drenati, terreni porfirici.

Grado alcolico 12 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-15°C con lieviti selezionati per un tempo di almeno 30-35 giorni. La successiva presa di spuma viene fatta in autoclave con il metodo charmat, utilizzando lieviti selezionati e temperatura controllata.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini per 6-8 mesi.

Note di degustazione Al colore è giallo paglierino mentre all'olfatto si presenta intenso, fruttato e floreale con note di pera e frutta esotica dolce. In bocca è fresco e scattante, con intriganti ritorni floreali e un lungo e piacevole finale di frutta matura.

Abbinamenti gastronomici Frittura di pesce, crudi di pesce, antipasti vegetariani.



0,75 l
1,5 l

Awarded