

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

葡萄 85% Glera, 15% Pinot Noir

生产区 Prosecco DOC

高度 150-200 m a.s.l.

土壤类型

主要在特雷维索山上延伸至瓦尔多比亚德内地区的土地。
中等质地的土壤,泥灰质钙质,粘土片岩富含化石和有机物质,pH呈中性至碱性。

酒精 11.5 % vol.

发酵

整串压榨和白葡萄酒酿造,特别注意氧化和生产基酒所需的澄清度。基酒在 14-16 °C 的受控温度下使用选定的酵母发酵约 15 天,然后对细酒糟进行精制。
随后的第二次发酵在高压釜中使用 Charmat 方法,使用选定的酵母,在 17°C 的受控温度下进行,然后在细酒糟上陈酿至少 2 个月。

老化 在钢中,在细酒糟上带有 Batonnage。

品酒笔记 明亮的稻草黄色。

鼻子干净优雅,带有水果、面包皮、梨、苹果和香草的愉悦感觉。口感清爽,气泡细腻,结构良好。
收尾悠长,果味浓郁,包裹性好。

食物搭配 鞑靼鱼、贝类、虾天妇罗。



0,75 l Awarded



18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Awards & Ratings

Annata 2022

· LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / 94 punti

Annata 2021

· THE DRINK BUSINESS / THE PROSECCO MASTERS / 2023 / Silver Medal