

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

葡萄 100% Glera

生产区 Veneto

高度 æµ·æ<" 100-400 ç±³

土壤类型 从 Treviso 平原到 Valdobbiadene 丘陵的土地  
深层土壤,主要是丘陵,具有结构良好的泥灰岩-石灰岩土壤、  
粘土片岩和  
岩石碎片的存在。高有机物含量,中性碱性pH值。

酒精 11 % vol.

发酵

无皮酿造,特别注意氧化和澄清基本葡萄酒生产的葡萄汁。  
发酵在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母进行。  
随后的二次发酵("prise de mousse")在高压釜中使用  
Charmat 方法在受控温度下使用选定的酵母进行。

老化 在钢与细酒糟的 batonnage 中。

品酒笔记 细腻的淡黄色。

香气以精致、优雅的香草和水果、梨和桃子的香气开头,并带  
有一丝甜美的柑橘类水果。

口感清新爽口,充满活力的啜饮和浓郁的苹果和香橼的尾调。

食物搭配 炸鱼、生鱼、素食开胃菜。



0,75 l Awarded