

PURE **18K** GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante Aromatico Dolce

Weintrauben 95% Moscato, 5% Rote Rebsorten

Produktionsbereich Piedmont

Höhe 100-150 m a.s.l.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein.

Alkohol 6.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden von Hand gelesen und entrappt, dann sanft gepresst und der Most einige Monate bei 0°C gehalten. Es wird dann geklärt und im Autoklaven bei kontrollierter Temperatur fermentiert.

Altern Auf Feinhefe mit Batonnage.

Geschmacksnoten Die Farbe ist ein tiefes Pink/Orange. Das Bouquet ist reich an Düften, mit einer Explosion fruchtiger Empfindungen von Walderdbeere und Himbeere, Patisserie und Anislikör. Am Gaumen ist er süß, aber dynamisch, frisch und fruchtig.

Speisenempfehlungen Obstkuchen, Pandoro- und Panettone-Kuchen.



0,75 l