

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

Weintrauben 100% Glera

Produktionsbereich Veneto

Höhe 100–400 m ü.

Bodenart Land von der Treviso-Ebene bis zu den Valdobbiadene-Hügeln. Tiefer Boden, hauptsächlich auf Hügeln, mit gut strukturiertem Mergel-Kalk-Boden, mit Tonschiefer und dem Vorhandensein von Gesteinsbrocken. Hoher Gehalt an organischer Substanz mit neutral alkalischem pH-Wert.

Alkohol 11 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinerstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Zarte hellgelbe Farbe. Das Bouquet öffnet sich mit zarten, eleganten Noten von aromatischen Kräutern und Früchten, Birne und Pfirsich, mit einem Hauch süßer Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er frisch und spritzig, mit einem dynamischen Schluck und einer intensiven Endnote von Pippin-Apfel und Zitrone.

Speisenempfehlungen Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



0,75 l Awarded