

PURE **18K** GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante Aromatico Dolce

Uvas 95% Moscato, 5% Variedades de uva tinta

Área de producción Piemonte

Altitud 100-150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Suelo de margas y areniscas, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en calizas.

Alcohol 6.5 % vol.

Fermentación La uva se recolecta manualmente y se despalilla, luego se somete a un prensado suave y el mosto se mantiene a 0°C durante unos meses. Luego se clarifica y fermenta en autoclave a temperatura controlada.

Envejecimiento Sobre lías finas con batonnage.

Notas de sabor El color es un rosa intenso/naranja. El bouquet es rico en fragancias, con una explosión de sensaciones frutales de fresa silvestre y frambuesa, pastelería y anís. En boca es dulce pero dinámico, fresco y afrutado.

Maridajes de comida Tartas de frutas, pandoro y panettone.



0,75 l