PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Raisins 85% Glera, 15% Pinot Noir

Zone de production Prosecco DOC

Altitude 150-200 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Terres qui s'étendent principalement sur les collines de Trévise jusqu'à la région de Valdobbiadene. Sol de texture moyenne, marno-calcaire, avec des schistes argileux riches en fossiles et substances organiques à pH neutre-alcalin.

De l'alcool 11.5 % vol.

Fermentation Pressurage en grappes entières et vinification en blanc avec une attention particulière à l'oxydation et au degré de clarification du moût pour l'élaboration du vin de base. La fermentation du vin de base est réalisée à une température contrôlée de 14-16 °C avec des levures sélectionnées pendant environ 15 jours et elle est suivie d'un affinage sur lies fines.Une deuxième fermentation ultérieure a lieu en autoclave avec la méthode Charmat, en utilisant des levures sélectionnées, à une température contrôlée de 17 ° C qui est suivie d'un processus de vieillissement sur lies fines pendant au moins 2 mois.

Vieillissement En acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Couleur jaune paille brillante. Le nez est net et élégant avec d'agréables sensations de fruits, de croûte de pain, de poires et de pommes et d'herbes aromatiques. En bouche, il a de la verve et de la fraîcheur, des bulles fines et une bonne structure. Il se termine long, fruité et enveloppant.

0,75 l Awarded

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Accords mets Tartare de poisson, crustacés, crevette tempura.