

PURE 18K GOLD

18K Blanc de Blancs Nectar / Vino Spumante - Demi Sec

ブドウ 100% Chardonnay

生産エリア トレント

高度 350-500 m a.s.l.

土壌の種類

苦灰岩が豊富な、よく構造化された深い粘土質ローム土壌

。部分的に浅く、構造化されていない土壌、白と灰色の岩の残留物のために石灰質、水はけの良い、ポルフィライト質の土壌。

アルコール 12 % vol.

発酵

皮のない醸造、酸化と基本的なワイン生産の必需品の明確化に特別な注意が払われています。

発酵は、選択された酵母を使用して、14~15°Cの制御された温度で少なくとも30~35日間行われます。

その後の二次発酵(「prise de mousse」)は、選択された酵母を制御された温度で使用し、Charmat法を使用してオートクレーブ内で行われます。

エージング

6-8ヶ月間細かい粕の上にバトネージ付きの鋼で。

テイastingノート

色は麦わら色で、ノーズは強烈でフルーティーでフローラルで、洋ナシとエキゾチックな甘い果実の香りがあります。

フレッシュでスッキリとした口当たりで、魅力的な余韻の長いフローラルノートと熟した果実の長く心地よい最後のノートがあります。

フードペアリング 揚げ魚、生の魚、ベジタリアンの前菜。



0,75 l | Awarded
1,5 l



18K Blanc de Blancs Nectar / Vino Spumante - Demi Sec

Awards & Ratings

Annata N.D.

- PRAGUE WINE TROPHY / 2021 / Gold Medal

Annata 2021

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2023 / 95 punti

- PRAGUE WINE TROPHY / 2023 / Silver Medal