PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

ブドウ 85% Glera, 15% Pinot Noir

生産エリア Prosecco DOC

高度 海抜 150 ~ 200 m

土壌の種類
主にトレヴィーゾの丘からヴァルドッビアーデネ
エリアまで広がる土地。
中程度のテクスチャーの土壌、泥灰質石灰質、化石が豊富
な粘土質片岩、および中性アルカリ pH
の有機物があります。

アルコール 11.5 % vol.

発酵
ベースワインを生産するために、特に酸化とマストの清澄
度に注意を払いながら、房全体を圧搾し、白ワインを醸造
します。
ベースワインの発酵は、選択された酵母を使用して 14 ~
16 °C に制御された温度で約 15
日間行われ、その後細かい澱で精製されます。
その後の二次発酵は、厳選された酵母を使用したシャルマ
方式のオートクレーブで 17 °C
に温度管理された状態で行われます。

エージング
細かい澱にバトナージュを施したスティール製。

テイスティングノート 鮮やかな麦わら色。
ノーズはクリーンでエレガントで、フルーツ、パンの皮、
洋ナシ、リンゴ、アロマティック
ハーブの心地よい感覚があります。
口に含むと、力強さとフレッシュさ、細かい泡と優れた骨
格があります。
それは長く、フルーティーで包み込むように閉じます。

0,75 l Awarded

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

フードペアリング 魚のタルタル、貝類、海老の天ぷら。