

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

ブドウ 100% Glera

生産エリア Veneto

高度 100~400 m a.s.l.

土壌の種類

トレヴィーゾ平野からヴァルドッピャデネの丘までの土地  
深い土壌、主に丘の上であり、よく構造化された泥灰土-石  
灰岩の土壌、粘土片岩、岩片の存在。  
中性アルカリ性pHの高有機物含有量。

アルコール 11 % vol.

発酵

酸化に特別な注意を払い、基本的なワイン生産の必需品を  
明確にする、皮のない醸造。

発酵は、選択された酵母で14~18°Cの制御された温度で行  
われます。その後の二次発酵（「*prise de  
mousse*」）は、選択し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 細かい粕にバトネージを備えたスチール製。

テイastingノート 繊細な淡黄色。

香りのよいハーブとフルーツ、洋ナシとピーチの繊細でエ  
レガントなノートに、甘い柑橘系のフルーツの香りが漂い  
ます。

味わいはフレッシュでニッピーで、ダイナミックな一口と  
ピピンアップルとシトロンの強烈なエンドノートがありま  
す。

フードペアリング 揚げ魚、生魚、ベジタリアン前菜。



0,75 l Awarded