

PURE **18K** GOLD

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

**Uvas** 100% Chardonnay

**Área de produção** Trentino

**Altitude** 350–500 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solos franco-argilosos profundos, bem estruturados, ricos em dolostone; parte em solo raso, pouco estruturado, calcário devido a resíduos de rocha branca e cinza, solos porfiríticos bem drenados.

**Álcool** 12 % vol.

**Fermentação** Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto para a produção de vinho de base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14–15°C com levedura selecionada por pelo menos 30–35 dias. A fermentação secundária subsequente ("prise de mousse") ocorre em autoclave pelo método Charmat, utilizando leveduras selecionadas a temperatura controlada.

**Envelhecimento** Em aço com batonnage sobre borras finas por 6–8 meses.

**Notas de degustação** A cor é amarelo palha enquanto o nariz é intenso, frutado e floral, com notas de pêra e frutas exóticas doces. É fresco e ágil na boca, com intrigantes notas florais persistentes e uma nota final longa e agradável de frutas maduras.

**Combinações de comida** Peixe frito, peixe cru, aperitivos vegetarianos.



0,75 l | Awarded  
1,5 l

PURE **18K** GOLD

## 18K Blanc de Blancs / 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**