

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

Uvas 100% Pinot Noir

Área de produção Triveneto

Altitude 50-150m a.s.l.

Tipo de solo Terreno plano aluvial. Solo profundo e fértil, rico em argila e marga. Presença de xistos arenosos e muitos fósseis marinhos.

Álcool 11 % vol.

Fermentação Vinificação rosé com um curto período de maceração das uvas desengaçadas na prensa. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-17°C com levedura selecionada. 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.

Notas de degustação Cor rosada brilhante. Elegante ao nariz, com sensação frutada de frutos vermelhos e notas florais agradáveis e persistentes, fresco, encorpado e equilibrado.

Combinações de comida Peixe cru, risoto de marisco, salmão fumado, carpaccio de carne.



0,75 l
1,5 l
Awarded