

# PURE 18K GOLD

## 18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

**Uvas** 100% Glera

**à real produção** Treviso

**Altitude** 50–350 m a.s.l.

**Tipo de solo** Terreno desde as planícies de Treviso até as colinas de Valdobbiadene. Solo profundo e fértil na terra mais plana. O solo das terras planas é aluvial, franco-argiloso com xistos arenosos, enquanto o solo das colinas é margoso, bem estruturado, com xistos argilosos e presença de fragmentos rochosos, com ampla substância orgânica de pH alcalino neutro.

**à álcool** 11 % 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 14–18°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** Amarelo palha brilhante. O nariz é limpo, elegante, com agradáveis sensações de frutas, pêra e maçã e ervas aromáticas. Na boca é vivo e fresco, encorpado com bolhas finas. A nota final é frutada e envolvente.

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



0,75 l  
1,5 l



Awarded