

PURE **18K** GOLD

18K Blanc de Blancs / Vino Spumante - Demi Sec

Виноград 100% Chardonnay

Производственная площадь Трентино

Высота 350-500 м над ур.

Тип почвы Хорошо структурированные, мощные суглинистые почвы, богатые доломитом; частично на маломощных, менее структурированных почвах, известковых из-за остатков белых и серых пород, хорошо дренированных, порфировых почвах.

Алкоголь 12 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сула для основного производства вина. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-15°C с отборными дрожжами в течение не менее 30-35 дней. Последующая вторичная ферментация («приз де мусс») происходит в автоклаве по методу Шарма с использованием отборных дрожжей при контролируемой температуре.

Старение В стали с батонажем на тонком осадке в течение 6-8 месяцев.

Дегустационные заметки Цвет соломенно-желтый, а аромат интенсивный, фруктово-цветочный, с нотками груши и экзотических сладких фруктов. Он свежий и острый во рту, с интригующими затяжными цветочными нотами и долгой, приятной финальной нотой спелых фруктов.

Сочетания с едой Жареная рыба, сырая рыба, вегетарианские закуски.



0,75 l Awarded
1,5 l