

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

Виноград 100% Pinot Noir

Производственная площадь Тривенето

Высота 50-150 м над ур.

Тип почвы Аллювиальная равнина. Глубокая, плодородная почва, богатая глиной и суглинком. Наличие песчаных сланцев и многих морских окаменелостей.

Алкоголь 11 % vol.

Ферментация Розовая винификация с коротким периодом мацерации очищенного от гребней винограда в прессе. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-17°C с отборными дрожжами. Последующая вторичная ферментация («приз де мусс») происходит в автоклаве по методу Шарма с использованием отборных дрожжей при контролируемой температуре.

Старение из стали с батонажем на тонком осадке.

Дегустационные заметки Глянцевый румяно-розовый цвет. Элегантный аромат, с фруктовым ощущением красных ягод и приятными, затяжными цветочными нотами, свежий, плотный и сбалансированный.

Сочетания с едой Сырая рыба, ризотто с моллюсками, копченый лосось, мясное карпаччо.



0,75 l | Awarded
1,5 l