PURE 18K GOLD

18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

Виноград 100% Glera

Производственная площадь Тревизо

Высота 50-350 м над ур.

Тип почвы Земля от равнин Тревизо до холмов Вальдоббьядене. Глубокая, плодородная почва на плоской земле. Почва равнины аллювиальная, суглинистая с супесями сланцами, а почва на холмах мергелистая, хорошо структурированная, с глинистыми сланцами и присутствием обломков горных пород, с обильным нейтральным щелочным pH органическим веществом.

Алкоголь 11 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сусла для основного производства вина. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами. Последующая вторичная ферментация («приз де мусс») происходит в автоклаве по методу Шарма с использованием отборных дрожжей при контролируемой температуре.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Яркий соломенно-желтый. Нос чистый, элегантный, с приятными ощущениями фруктов, груши и яблока, ароматических трав. Он живой и свежий во рту, полный с мелкими пузырьками. Конечная нота фруктовая и обволакивающая.

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

0,75 l
1,5 l

Awarded