

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Виноград 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

Производственная площадь Венето (районы Prosecco DOC)

Высота 50-150 м над ур.

Тип почвы Земля от равнин Тревизо до холмов Вальдобьядене. 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 Виноград собирают с осторожностью, чтобы сохранить его целостность и ограничить образование сула. Винификация базового вина проводится с целью максимально сохранить кислотность и аромат винограда. Виноград, очищенный от гребней, прессуется, и после холодной декантации суло начинает спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием выбранных ароматических дрожжей. После ферментации и последующего декантирования получается купаж.

Старение Купаж очищается на тонком осадке, после чего проводится вторичное брожение в автоклаве. Уровень остаточного сахара 10 г/л.



0,75 l | Awarded

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Дегустационные заметки Он имеет яркий, насыщенный розовый цвет лепестков и тонкий и стойкий перляж. Аромат свежий, приятный и ароматный, обогащен острыми оттенками белых цветов и ягод, таких как ежевика, малина и клубника; вкус нежный на вкус и имеет идеальный баланс между фруктовыми и кислыми компонентами.

Сочетания с едой Чрезвычайно универсальное, это вино идеально подходит для любого праздника. Превосходный аперитив, Prosecco Rosé Brut особенно подходит к закускам, сырой рыбе и морепродуктам, приготовленным на пару. Он незабываем в сочетании с шоколадом и яблочным пирогом.