PURE 18K GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Uve 85% Glera, 15% Pinot Noir

Zona di produzione Prosecco DOC

Altitudine 150-200 m

Tipologia terreno Terreni che si estendono dalle colline del Trevigiano alle colline di Valdobbiadene. Terreno profondo, fertile sulla parte più pianeggiante. Terreno di medio impasto, marnoso-calcareo, con scisti argillose e ricca presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

Grado alcolico 11.5 % vol.

Fermentazione Pressatura dei grappoli interi e vinificazione in bianco con particolare attenzione all'assidazione e al grado di chiarificazione del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione del vino base avviene a temperatura controllata di 14-16°C, con lieviti selezionati per circa 15 giorni e successivo affinamento sulle fecce fini. La rifermentazione avviene in autoclave con il metodo charmat, con lieviti selezionati e temperatura controllata di 17°C e affinamento sulle fecce fini per almeno 2 mesi.

Affinamento In acciaio con batonnage sulle fecce fini.

Note di degustazione Giallo paglierino brillante. Perlage fine e cremoso. All'olfatto si apre elegante su nuance di frutta, pera, pesca e ribes, a cui seguono sensazioni di giuggiola e mentuccia. In bocca ha grande freschezza gustativa, è dinamico e scattante, con un avvolgente e netto finale di frutta ed erbe aromatiche.

0,75 l Awarded

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Abbinamenti gastronomici Tartare di pesce, crostacei, gamberi in tempura

Awards & Ratings

Annata 2022
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **94 punti**

Annata 2021
- THE DRINK BUSINESS / THE PROSECCO MASTERS / 2023 / **Silver Medal**