

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**