

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

Uve 100% Glera

Zona di produzione Treviso

Altitudine 100-400 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreni che si estendono dalla pianura del Trevigiano alle colline di Valdobbiadene. Terreno profondo, prevalentemente collinare, con suolo marnoso-calcareo, ben strutturato, con scisti argillose e presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Grado alcolico 11 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati. La successiva presa di spuma viene fatta in autoclave con il metodo charmat, utilizzando lieviti selezionati e temperatura controllata.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Giallo paglierino delicato. Al naso si apre su eleganti e delicate sensazioni di erbe aromatiche e frutta, pera e pesca, lieve agrume dolce. La bocca è fresca e scattante, dal sorso dinamico e il finale intenso di mela renetta e cedro.

Abbinamenti gastronomici Frittura di pesce, crudi di pesce, antipasti vegetariani.



0,75 l Awarded