

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

**Uve** 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

**Zona di produzione** Veneto (zone atte a Prosecco DOC)

**Altitudine** 50-150 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreni che si estendono dalla pianura del Trevigiano alle colline di Valdobbiadene. Terreno profondo, fertile sulla parte più pianeggiante. La zona di pianura ha un terreno alluvionale, argilloso e limoso con scisti sabbiose, mentre nella parte collinare il suolo è marnoscalcario, ben strutturato, con scisti argillose e presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro alcalino.

**Grado alcolico** 11 % vol.

**Fermentazione** L'uva viene raccolta facendo attenzione a preservare l'integrità degli acini e limitare la formazione di mosto. La vinificazione del vino base viene svolta cercando di preservare al massimo l'acidità e l'aroma delle uve. I grappoli diraspatis vengono pressati, il mosto dopo decantazione a freddo procede alla fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Dopo la fermentazione e i successivi travasi viene fatto il blend.

**Affinamento** Il blend viene fatto affinare sulle fecce fini, dopodiché si procede alla seconda fermentazione in autoclave. Livello di zucchero residuo 10 gr/lt.



0,75 l | Awarded

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

**Note di degustazione** Ha un colore rosa petalo brillante, vibrante e un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, gradevole e fragrante, arricchito da note pungenti di fiori bianchi e frutti di bosco come more, lamponi e fragole; al gusto è delicato al palato e presenta un perfetto equilibrio tra componenti fruttate e acide.

**Abbinamenti gastronomici** Estremamente versatile, questo vino è perfetto in qualsiasi situazione conviviale. Ottimo come aperitivo il Prosecco Rosé versione Brut è particolarmente adatto con antipasti, pesce crudo e frutti di mare al vapore. Indimenticabile quando abbinato a torte al cioccolato e torte di mele.