

# PURE 18K GOLD

## 18K Blanc de Blancs / Vino Spumante - Demi Sec

葡萄 100% Chardonnay

生产区 特伦蒂诺

高度 350-500 m a.s.l.

土壤类型 结构良好、深厚的粘壤土，富含白云岩；  
部分在浅层、结构较少的土壤上，由于白色和灰色的岩石残留物而形成石灰质，排水良好的斑状土壤。

酒精 12 % vol.

### 发酵

无皮酿造，特别注意氧化和澄清基本葡萄酒生产的必需品。  
在 14-15°C 的受控温度下使用选定的酵母发酵至少 30-35 天。随后的二次发酵（“prise de mousse”）使用 Charmat 方法在高压釜中进行，使用选定的酵母在受控温度下进行。

老化 在钢中使用 batonnage 和细酒糟 6-8 个月。

### 品酒笔记

颜色为稻草黄色，香气浓郁、果香和花香，带有梨和异国情调的甜果味。

口感清新爽口，带有迷人的花香和成熟水果的悠长尾韵。

食物搭配 炸鱼、生鱼、素食开胃菜。



0,75 l | Awarded  
1,5 l