

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

葡萄 85% Glera, 15% Pinot Noir

生产区 Prosecco DOC

高度 150-200 m a.s.l.

土壤类型

主要在特雷维索山上延伸至瓦尔多比亚德内地区的土地。  
中等质地的土壤，泥灰质钙质，粘土片岩富含化石和有机物质，pH 呈中性至碱性。

酒精 11.5 % vol.

发酵

整串压榨和白葡萄酒酿造，特别注意氧化和生产基酒所需的  
澄清度。基酒在 14-16 °C  
的受控温度下使用选定的酵母发酵约 15  
天，然后对细酒糟进行精制。  
随后的第二次发酵在高压釜中使用 Charmat  
方法，使用选定的酵母，在 17°C  
的受控温度下进行，然后在细酒糟上陈酿至少 2 个月。

老化 在钢中，在细酒糟上带有 Batonnage。

品酒笔记 明亮的稻草黄色。

鼻子干净优雅，带有水果、面包皮、梨、苹果和香草的愉悦  
感觉。口感清爽，气泡细腻，结构良好。  
收尾悠长，果味浓郁，包裹性好。

食物搭配 鞑靼鱼、贝类、虾天妇罗。



0,75 l | Awarded