

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

葡萄 100% Pinot Noir

生产区 特里维内托

高度 50-150m a.s.l.

土壤类型 冲积平原。土壤深厚肥沃，富含黏土和壤土。
存在沙质片岩和许多海洋化石。

酒精 11 % vol.

发酵

在压榨机中对去梗葡萄进行短时间浸渍的桃红葡萄酒酿造。
使用选定的酵母在 14-17°C 的受控温度下进行发酵。
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 在钢与 batonnage 上细酒糟。

品酒笔记 有光泽的腮红粉红色。
香气优雅，带有红色浆果的果香和令人愉悦、挥之不去的花
香，清新、浓郁、平衡。

食物搭配 生鱼、贝类烩饭、熏鲑鱼、生牛肉片。



0,75 l | Awarded
1,5 l