

# PURE 18K GOLD

## 18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

葡萄 100% Glera

生产区 特雷维索

高度 50-350 m a.s.l.

土壤类型 从特雷维索平原到瓦尔多比亚德内山的土地。  
平坦的土地上有深厚肥沃的土壤。  
平地土壤为冲积土、粘壤土和砂质片岩，而丘陵土壤为泥灰质，结构良好，有粘土片岩和碎石存在，含有丰富的中性碱性pH有机质。

酒精 11 % 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。  
使用选定的酵母在 14-18°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 用钢制成，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、梨和苹果以及香草的愉悦感。  
入口活泼清新，酒体饱满，气泡细腻。  
尾调是果味和包裹性。

食物搭配 炸鱼、生鱼、素食开胃菜。



0,75 l | Awarded  
1,5 l