

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

葡萄 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

生产区 威尼托 (Prosecco DOC 地区)

高度 50-150 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

葡萄收获时要小心谨慎，以保持其完整性并限制葡萄汁的形成。基酒的酿造是为了尽可能地保留葡萄的酸度和香气。去梗的葡萄被压榨，冷倾析后，葡萄汁在受控温度下用选定的芳香酵母开始酒精发酵。
在发酵和随后的倾析之后，制成混合物。

老化

混合物在细酒糟上精制，然后在高压釜中进行第二次发酵。
残糖水平 10 g/l。

品酒笔记

它具有明亮、充满活力的花瓣粉红色和细腻持久的香气。香气清新宜人，芬芳馥郁，带有刺鼻的白花和浆果味，如黑莓、覆盆子和草莓；
口感细腻，果味和酸性成分之间达到完美平衡。

食物搭配 这款酒用途广泛，适合任何欢乐场合。Prosecco Rosé Brut

非常适合作为开胃酒，特别适合搭配开胃菜、生鱼和清蒸海鲜。搭配巧克力和苹果派，令人难忘。



0,75 l | Awarded