

# PURE 18K GOLD

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

**Weintrauben** 100% Chardonnay

**Produktionsbereich** Trentino

**Höhe** 350–500 m ü.

**Bodenart** Gut strukturierte, tiefgründige Ton-Lehm-Böden, reich an Dolomit; teilweise auf flachen, wenig strukturierten Böden, kalkhaltig durch weiße und graue Gesteinsreste, durchlässige, porphyrische Böden.

**Alkohol** 12 % vol.

**Fermentation** Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–15°C mit ausgewählten Hefen für mindestens 30–35 Tage. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

**Altern** In Stahl mit Batonnage über Feinhefe für 6–8 Monate.

**Geschmacksnoten** Die Farbe ist strohgelb, während die Nase intensiv, fruchtig und blumig ist, mit Noten von Birne und exotischen süßen Früchten. Im Mund ist er frisch und bissig, mit faszinierenden, anhaltenden floralen Noten und einem langen, angenehmen Abgang von reifen Früchten.

**Speisempfehlungen** Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



0,75 l  
1,5 l



Awarded