

# PURE 18K GOLD

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

**Weintrauben** 85% Glera, 15% Pinot Noir

**Produktionsbereich** Prosecco DOC

**Höhe** 150-200 m ü.M.

**Bodenart** Ländereien, die sich hauptsächlich auf den Hügeln von Treviso bis zum Valdobbiadene-Gebiet erstrecken. Mittelschwerer Boden, meerlig-kalkhaltig, mit Tonschiefern reich an Fossilien und organischen Stoffen mit neutral-alkalischem pH-Wert.

**Alkohol** 11.5 % vol.

**Fermentation** Kelterung ganzer Trauben und Weißweinbereitung mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und den Klärungsgrad des Mostes für die Herstellung des Grundweins. Die Gärung des Grundweins erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C mit ausgewählten Hefen für ca. 15 Tage, gefolgt von einer Veredelung auf der Feinhefe. Eine anschließende zweite Gärung erfolgt im Autoklaven mit der Charmat-Methode unter Verwendung ausgewählter Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 17 °C, gefolgt von einem mindestens 2-monatigen Reifeprozess auf der Feinhefe.

**Altern** In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

**Geschmacksnoten** Brillante strohgelbe Farbe. Die Nase ist sauber und elegant mit angenehmen Empfindungen von Früchten, Brotkruste, Birnen und Äpfeln und aromatischen Kräutern. Im Mund hat er Schwung und Frische, feine Perlage und gute Struktur. Es schließt lang, fruchtig und einhüllend.



0,75 l Awarded

PURE **18K** GOLD

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

**Speisenempfehlungen** Fischtatar, Schalentiere,  
Garnelen-Tempura.