

PURE **18K** GOLD

## 18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

**Weintrauben** 100% Pinot Noir

**Produktionsbereich** Triveneto

**Höhe** 50-150m ü.d.M.

**Bodenart** Schwemmland flaches Land. Tiefgründiger, fruchtbarer Boden, reich an Ton und Lehm. Vorhandensein von Sandschiefer und vielen Meeresfossilien.

**Alkohol** 11 % vol.

**Fermentation** Roséweinbereitung mit kurzer Mazeration der entrappten Trauben in der Presse. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-17°C mit ausgewählten Hefen. Die anschließende Nachgärung („prise de mousse“) erfolgt im Autoklaven nach dem Charmat-Verfahren mit ausgesuchter Hefe bei kontrollierter Temperatur.

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

**Geschmacksnoten** Glänzendes Rouge-Rosa. Elegant in der Nase, mit fruchtigem Duft nach roten Beeren und angenehmen, anhaltenden floralen Noten, frisch, vollmundig und ausgewogen.

**Speisenempfehlungen** Roher Fisch, Krustentierisotto, Räucherlachs, Fleischcarpaccio.



0,75 l | Awarded  
1,5 l