

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

Weintrauben 100% Glera

Produktionsbereich Treviso

Höhe 50–350 m ü.

Bodenart Land von der Treviso-Ebene bis zu den Valdobbiadene-Hügeln. Tiefer, fruchtbarer Boden im flacheren Land. Der flache Landboden besteht aus Schwemmland, lehmiger Lehm mit sandigen Schiefen, während der Boden in den Hügeln meerhaltiger, gut strukturierter Boden mit Lehmschiefer und Gesteinsfragmenten mit reichlich neutraler organischer Substanz mit alkalischem pH-Wert ist.

Alkohol 11 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinerstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°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 Leuchtendes Strohgelb. Die Nase ist sauber, elegant, mit angenehmen Empfindungen von Früchten, Birnen und Äpfeln sowie aromatischen Kräutern. Im Mund ist er lebendig und frisch, vollmundig mit feiner Perlage. Die Endnote ist fruchtig und umhüllend.

Speisenempfehlungen Gebratener Fisch, roher Fisch, vegetarische Vorspeisen.



0,75 l | Awarded
1,5 l