

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Weintrauben 85% Glera, 10–15% Pinot Noir

Produktionsbereich Venetien (Prosecco DOC-Gebiete)

Höhe 50–150 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 Schiefern, 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 Die Trauben werden sorgfältig geerntet, um ihre Integrität zu bewahren und die Mostbildung zu begrenzen. Bei der Vinifizierung des Grundweins wird versucht, die Säure und das Aroma der Trauben so gut wie möglich zu erhalten. Die entrappten Trauben werden gepresst und nach dem Kaltdekanieren beginnt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten aromatischen Hefen. Nach der Fermentation und anschließendem Dekantieren wird die Mischung hergestellt.

Altern Der Blend wird auf Feinhefe verfeinert, danach erfolgt die zweite Gärung im Autoklaven. Restzuckergehalt 10 g/l.



0,75 l



Awarded



18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Geschmacksnoten Er hat eine leuchtende, leuchtende Blütenrosenfarbe und eine feine und anhaltende Perlage. Das Aroma ist frisch, angenehm und duftend, angereichert durch scharfe Noten von weißen Blüten und Beeren wie Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen ist der Geschmack delikat und hat eine perfekte Balance zwischen fruchtigen und säuerlichen Komponenten.

Speisenempfehlungen Dieser Wein ist äußerst vielseitig und passt zu jedem geselligen Anlass. Hervorragend als Aperitif eignet sich Prosecco Rosé Brut besonders zu Vorspeisen, rohem Fisch und gedünsteten Meeresfrüchten. In Kombination mit Schokolade und Apfelkuchen ist es unvergesslich.