

PURE **18K** GOLD

18K Blanc de Blancs / Vino Spumante - Demi Sec

Uvas 100% Chardonnay

Área de producción Trentino

Altitud 350-500 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelos franco-arcillosos profundos, bien estructurados, ricos en dolomía; en parte sobre suelos poco profundos, menos estructurados, calcáreos por residuos de rocas blancas y grises, suelos porfídicos bien drenados.

Alcohol 12 % vol.

Fermentación Vinificación sin hollejos, con especial atención a la oxidación y clarificación del mosto para la elaboración del vino base. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-15°C con levaduras seleccionadas durante al menos 30-35 días. La posterior fermentación secundaria ("prise de mousse") se realiza en autoclave según el método Charmat, utilizando levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

Envejecimiento En acero con batonnage sobre lías finas durante 6-8 meses.

Notas de sabor El color es amarillo pajizo mientras que la nariz es intensa, afrutada y floral, con notas de pera y frutas dulces exóticas. Es fresco y ágil en boca, con intrigantes notas florales persistentes y una nota final larga y agradable de fruta madura.

Maridajes de comida Pescado frito, pescado crudo, aperitivos vegetarianos.



0,75 l | Awarded
1,5 l