

PURE **18K** GOLD

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

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

**Área de producción** Prosecco DOC

**Altitud** 150-200 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Terrenos que se extienden principalmente sobre las colinas de Treviso hasta la zona de Valdobbiadene. Suelo de textura media, margoso-calcáreo, con esquistos arcillosos ricos en fósiles y sustancias orgánicas con pH neutro-alcalino.

**Alcohol** 11.5 % vol.

**Fermentación** Prensado de racimos enteros y vinificación de blancos con especial atención a la oxidación y al grado de clarificación del mosto para la elaboración del vino base. La fermentación del vino base se realiza a temperatura controlada de 14-16 °C con levaduras seleccionadas durante unos 15 días y le sigue una crianza sobre lías finas. Posteriormente se realiza una segunda fermentación en autoclave con el método Charmat, utilizando levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada de 17°C a la que sigue una crianza sobre lías finas durante al menos 2 meses.

**Envejecimiento** En acero con Batonnage sobre lías finas.

**Notas de sabor** Color amarillo pajizo brillante. En nariz es limpio y elegante con agradables sensaciones de fruta, corteza de pan, peras y manzanas y hierbas aromáticas. En boca tiene brío y frescura, burbuja fina y buena estructura. Cierra largo, afrutado y envolvente.

**Maridajes de comida** Tartar de pescado, mariscos, gambas en tempura.



0,75 l | Awarded