

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

Uvas 100% Pinot Noir

Área de producción Trivéneto

Altitud 50-150m snm

Tipo de suelo Tierra plana aluvial. Suelo profundo y fértil, rico en arcilla y margas. Presencia de esquistos arenosos y numerosos fósiles marinos.

Alcohol 11 % vol.

Fermentación Vinificación de rosado con un breve período de maceración de la uva despalillada en la prensa. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-17°C con levaduras seleccionadas. 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.

Notas de sabor Color rosa rubor brillante. Elegante en nariz, con sensación frutal de frutos rojos y agradables notas florales persistentes, fresco, con cuerpo y equilibrado.

Maridajes de comida Pescado crudo, risotto de marisco, salmón ahumado, carpaccio de carne.



0,75 l
1,5 l
Awarded