

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

Uvas 100% Glera

Área de producción Treviso

Altitud 50–350 m s.n.m.

Tipo de suelo Terreno desde las llanuras de Treviso hasta las colinas de Valdobbiadene. Suelo profundo y fértil en la tierra más plana. El suelo de la llanura es aluvial, franco arcilloso con esquistos arenosos, mientras que el suelo de las lomas es margoso, bien estructurado, con esquistos arcillosos y presencia de fragmentos de roca, con abundante sustancia orgánica de pH alcalino neutro.

Alcohol 11 % 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 14–18°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 Amarillo pajizo brillante. En nariz es limpio, elegante, con agradables sensaciones de fruta, pera y manzana, y hierbas aromáticas. En boca es vivo y fresco, con cuerpo y fina burbuja. La nota final es afrutada y envolvente.

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



0,75 l | Awarded
1,5 l