

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

**Uvas** 100% Glera

**Área de producción** Veneto

**Altitud** 100–400 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Terreno desde la llanura de Treviso hasta las colinas de Valdobbiadene Suelo profundo, principalmente en colinas, con suelo marga-caliza bien estructurado, con esquistos arcillosos y presencia de fragmentos de roca. Alto contenido en sustancia orgánica con pH alcalino neutro.

**Alcohol** 11 % vol.

**Fermentación** Vinificación sin hollejos, con especial atención a la oxidación y clarificación del mosto para la elaboración básica del vino. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14–18 ° C con levadura seleccionada. La posterior fermentación secundaria (“prise de mousse”) se realiza en autoclave mediante el método Charmat, utilizando levadura seleccionada a temperatura controlada.

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

**Notas de sabor** Delicado color amarillo pálido. El bouquet se abre con notas delicadas y elegantes de hierbas aromáticas y frutas, pera y melocotón, con un toque de cítricos dulces. En boca es fresco y ágil, con un trago dinámico y un final intenso de manzana reineta y cidra.

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



0,75 l Awarded