

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Uvas 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

Área de producción Véneto (áreas Prosecco DOC)

Altitud 50-150 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 Las uvas se cosechan con cuidado para preservar su integridad y limitar la formación de mosto. La vinificación del vino base se realiza tratando de conservar al máximo la acidez y el aroma de la uva. La uva despalillada se prensa y tras la decantación en frío, el mosto inicia la fermentación alcohólica a temperatura controlada con levaduras aromáticas seleccionadas. Tras la fermentación y posterior trasiego, se realiza el coupage.

Envejecimiento El coupage se afina sobre lías finas, tras lo cual se realiza la segunda fermentación en autoclave. Nivel de azúcar residual 10 g/l.

Notas de sabor Tiene un color rosa pétalo brillante y vibrante y un perlage fino y persistente. El aroma es fresco, agradable y fragante, enriquecido por toques picantes de flores blancas y bayas como moras, frambuesas y fresas; el sabor es delicado al paladar y tiene un perfecto equilibrio entre los componentes afrutados y ácidos.



0,75 l Awarded

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Maridajes de comida Extremadamente versátil, este vino es perfecto en cualquier ocasión de convivencia. Excelente como aperitivo, Prosecco Rosé Brut es particularmente adecuado para aperitivos, pescados crudos y mariscos al vapor. Es inolvidable cuando se combina con tartas de chocolate y manzana.