

PURE 18K GOLD

18K Blanc de Blancs / Vino Spumante - Demi Sec

Raisins 100% Chardonnay

Zone de production Trentino

Altitude 350-500 m d'altitude

Type de sol Sols argilo-limoneux bien structurés, profonds, riches en dolomie; en partie sur sol peu profond peu structuré, calcaire dû aux résidus de roches blanches et grises, sols porphyriques bien drainés.

De l'alcool 12 % vol.

Fermentation Vinification sans peaux, avec une attention particulière portée à l'oxydation et à la clarification du moût pour la vinification de base. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-15°C avec des levures sélectionnées pendant au moins 30-35 jours. La fermentation secondaire ("prise de mousse") qui s'ensuit a lieu dans un autoclave selon la méthode Charmat, en utilisant des levures sélectionnées à une température contrôlée.

Viellissement En cuve avec batonnage sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

Notes de dégustation La robe est jaune paille tandis que le nez est intense, fruité et floral, avec des notes de poire et de fruits exotiques sucrés. Il est frais et vif en bouche, avec des notes florales persistantes intrigantes et une longue et agréable note finale de fruits mûrs.

Accords mets Poisson frit, poisson cru, apéritifs végétariens.



0,75 l | Awarded
1,5 l