

PURE **18K** GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante Aromatico Dolce

Raisins 100% Moscato

Zone de production Piémont

Altitude 100-150 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Sol marno-gréseux, composé d'argilo-schistes sableux, riche en calcaire.

De l'alcool 6.5 % vol.

Fermentation Les raisins sont cueillis manuellement et égrappés, puis subissent un pressurage doux et le moût est maintenu à 0°C pendant quelques mois. Il est ensuite clarifié et fermenté dans un autoclave à température contrôlée.

Vieillessement Sur lies fines avec batonnage.

Notes de dégustation La couleur est un rose/orange profond. Le bouquet est riche en parfums, avec une explosion de sensations fruitées de fraise des bois et de framboise, de pâtisserie et d'anis. En bouche, il est doux mais dynamique, frais et fruité.

Accords mets Tartes aux fruits, gâteaux pandoro et panettone.



0,75 l