

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

Raisins 100% Pinot Noir

Zone de production Triveneto

Altitude 50-150m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Terrain plat alluvionnaire. Sol profond et fertile, riche en argile et limon. Présence de schistes sableux et de nombreux fossiles marins.

De l'alcool 11 % vol.

Fermentation Vinification en rosé avec une courte macération des raisins égrappés dans le pressoir. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-17°C avec des levures sélectionnées. 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.

Vieillessement en acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Couleur rose poudré brillant. Élégant au nez, avec une sensation fruitée de fruits rouges et d'agréables notes florales persistantes, frais, corsé et équilibré.

Accords mets Poisson cru, risotto aux crustacés, saumon fumé, carpaccio de viande.



0,75 l | Awarded
1,5 l