

PURE 18K GOLD

18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

Raisins 100% Glera

Zone de production Treviso

Altitude 50–350 m a.s.l.

Type de sol Terre des plaines de Trévisé aux collines de Valdobbiadene. Sol profond et fertile dans un terrain plus plat. Le sol du terrain plat est alluvionnaire, limoneux argileux avec des schistes sableux, tandis que le sol des collines est marneux, bien structuré, avec des schistes argileux et la présence de fragments de roche, avec une substance organique à pH alcalin neutre abondant.

De l'alcool 11 % 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 14–18°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 Jaune paille brillant. Le nez est net, élégant, avec d'agréables sensations de fruits, poire et pomme, et d'herbes aromatiques. Il est vif et frais en bouche, corsé avec de fines bulles. La note finale est fruitée et enveloppante.

Accords mets Poisson frit, poisson cru, apéritifs végétariens.



0,75 l | Awarded
1,5 l