

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

**Raisins** 100% Glera

**Zone de production** Veneto

**Altitude** 100-400 m d'altitude

**Type de sol** Terres des plaines de Trévis aux collines de Valdobbiadene. Sols profonds, principalement sur des collines, avec des sols marno-calcaires bien structurés, avec des schistes argileux et la présence de fragments de roche. Teneur élevée en substances organiques avec un pH alcalin neutre.

**De l'alcool** 11 % vol.

**Fermentation** Vinification sans pellicules, avec une attention particulière portée à l'oxydation et à la clarification du moût pour la production de vin de base. La fermentation se déroule à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées. La seconde fermentation ("prise de mousse") qui s'ensuit s'effectue en autoclave selon la méthode Charmat, en utilisant des levures sélectionnées à température contrôlée.

**Vieillessement** En acier avec bâtonnage sur lies fines.

**Notes de dégustation** Robe jaune pâle délicate. Le bouquet s'ouvre sur des notes délicates et élégantes d'herbes aromatiques et de fruits, de poire et de pêche, avec une pointe d'agrumes sucrés. La bouche est fraîche et vive, avec une gorgée dynamique et une note finale intense de pomme reinette et de cédrat.

**Accords mets** Poisson frit, poisson cru, apéritifs végétariens.



0,75 l Awarded