

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Raisins 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

Zone de production Vénétie (zones Prosecco DOC)

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

Type de sol Terre des plaines de Trévis 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 Les raisins sont récoltés avec soin pour préserver leur intégrité et limiter la formation de moût. La vinification du vin de base est réalisée en essayant de préserver au maximum l'acidité et l'arôme des raisins. Les raisins égrappés sont pressés et après décantation à froid, le moût démarre la fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures aromatiques sélectionnées. Après fermentation et décantation ultérieure, le mélange est fait.

Vieillessement L'assemblage est affiné sur lies fines, après quoi la seconde fermentation est réalisée en autoclave. Taux de sucre résiduel 10 g/l.



0,75 l | Awarded

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

Notes de dégustation Il a une couleur rose pétale brillante et vibrante et un perlage fin et persistant. L'arôme est frais, agréable et parfumé, enrichi par des notes piquantes de fleurs blanches et de baies telles que les mûres, les framboises et les fraises ; le goût est fin en bouche et présente un équilibre parfait entre les composantes fruitées et acides.

Accords mets Extrêmement polyvalent, ce vin est parfait en toute occasion conviviale. Excellent à l'apéritif, le Prosecco Rosé Brut convient particulièrement aux apéritifs, poissons crus et fruits de mer cuits à la vapeur. Il est inoubliable lorsqu'il est associé à des tartes au chocolat et aux pommes.