

PURE **18K** GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante - Brut

ブドウ 100% Pinot Noir

生産エリア ピエモンテ

高度 100-150 m a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩からなる泥灰土と砂岩の土壌。

アルコール 11 % vol.

発酵

ブドウは手作業で摘み取られ、除梗された後、ソフトプレスされ、マストは0°Cで数ヶ月間維持されます。

その後、オートクレープ内で制御された温度で清澄化および発酵されます。

エージング バトネージ付きの細かい粕に。

テイスティングノート 色は濃いピンク/オレンジです。

ブーケはフレグランスが豊富で、ワイルドストロベリーとラズベリー、パティスリー、アニスのフルーティーな感覚が爆発します。

味わいは甘く、ダイナミックでフレッシュでフルーティーです。

フードペアリング

フルーツパイ、パンドーロ、パネッターネケーキ。



0,75 l
1,5 l



Awarded