

# PURE 18K GOLD

## 18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

ブドウ 100% Glera

生産エリア トレヴィーゾ

高度 50-350 m.a.s.l.

### 土壌の種類

トレヴィーゾ平原からヴァルドッピャデネの丘までの土地。  
。平坦な土地の深く肥沃な土壌。

平坦な土地の土壌は沖積の粘土質ロームで、砂質片岩がありますが、丘陵の土壌は、粘土片岩と岩片の存在があり、中性アルカリ性のpH有機物質が豊富に含まれています。

アルコール 11 % vol.

### 発酵

皮のない醸造、酸化と基本的なワイン生産の必需品の明確化に特別な注意が払われています。

発酵は、選択された酵母で14~18°Cの制御された温度で行われます。その後の二次発酵（「prise de mousse」）は、選択された酵母を制御された温度で使用し、Charmat法を使用してオートクレーブ内で行われます。

エージング 細かい粕にバトネージが付いたスチール製。

テイastingノート 明るいストローイエロー。

香りはすっきりとしていてエレガントで、果実味、洋ナシ、リンゴ、芳香性のハーブの心地よい香りがします。

口に含むと生き生きとしてフレッシュで、コクがあり、細かい泡があります。

エンドノートはフルーティーで包み込みます。

フードペアリング 揚げ魚、生の魚、ベジタリアンの前菜。



0,75 l  
1,5 l



Awarded