

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

ブドウ 85% Glera, 10-15% Pinot Noir

生産エリア ベネト (プロセッコDOCエリア)

高度 50-150 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

ブドウは、その完全性を維持し、マストの形成を制限するように注意して収穫されます。

ベースワインの醸造は、ブドウの酸味と香りを可能な限り維持することを目的として行われます。

除梗されたブドウは圧搾され、冷間デカンテーションの後、選択された芳香族酵母を使用して、制御された温度でアルコール発酵を開始する必要があります。

発酵とそれに続くデカンテーションの後、ブレンドが作られます。

エージング

ブレンドは細かい粕で精製され、その後オートクレーブで2回目の発酵が行われます。 残留糖度10g/l。



0,75 l Awarded

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Rosé / Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato

テイastingノート

それは明るく鮮やかな花びらのピンク色と上質で持続的な perlage を持っています。

アロマはフレッシュで心地よく、香り高く、ブラックベリー、ラズベリー、イチゴなどの白い花やベリーの刺激的なヒントが豊かです。

味わいは繊細で、フルーティーな成分と酸性の成分の完璧なバランスがあります。

フードペアリング

非常に用途が広く、このワインはどんな陽気な機会にもぴったりです。

食前酒として優れたプロセッコロゼブリュットは、前菜、生の魚、蒸し魚に特に適しています。

チョコレートやアップルパイと組み合わせると忘れられません。