

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Uvas 85% Glera, 15% Pinot Noir

Área de produção Prosecco DOC

Altitude 150-200 m a.s.l.

Tipo de solo Terrenos que se estendem principalmente nas colinas de Treviso até a área de Valdobbiadene. Solo de textura média, margos-calcário, com xistos argilosos ricos em fósseis e substâncias orgânicas com pH neutro-alcalino.

Álcool 11.5 % vol.

Fermentação Prensagem de cachos inteiros e vinificação branca com especial atenção à oxidação e ao grau de clarificação do mosto para a produção do vinho base. A fermentação do vinho base é realizada a uma temperatura controlada de 14-16 °C com leveduras selecionadas durante cerca de 15 dias e é seguida de um refinamento sobre borras finas. Segue-se uma segunda fermentação em autoclave pelo método Charmat, utilizando leveduras seleccionadas, a uma temperatura controlada de 17°C, seguindo-se um processo de envelhecimento sobre borras finas durante pelo menos 2 meses.

Envelhecimento Em aço com Batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação Cor amarelo palha brilhante. O nariz é limpo e elegante com agradáveis sensações de frutas, crosta de pão, pêra e maçã e ervas aromáticas. Na boca tem verve e frescura, bolhas finas e boa estrutura. Fecha longo, frutado e envolvente.

Combinações de comida Tártaro de peixe, marisco, tempura de camarão.



0,75 l | Awarded