

PURE **18K** GOLD

## 18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

**Uvas** 100% Pinot Noir

**Área de produção** Triveneto

**Altitude** 50-150m a.s.l.

**Tipo de solo** Terreno plano aluvial. Solo profundo e fértil, rico em argila e marga. Presença de xistos arenosos e muitos fósseis marinhos.

**Álcool** 11 % vol.

**Fermentação** Vinificação rosé com um curto período de maceração das uvas desengaçadas na prensa. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-17°C com levedura selecionada. A fermentação secundária subsequente ("prise de mousse") ocorre em autoclave pelo método Charmat, utilizando leveduras selecionadas a temperatura controlada.

**Envelhecimento** em aço com batonnage sobre borras finas.

**Notas de degustação** Cor rosada brilhante. Elegante ao nariz, com sensação frutada de frutos vermelhos e notas florais agradáveis e persistentes, fresco, encorpado e equilibrado.

**Combinações de comida** Peixe cru, risoto de marisco, salmão fumado, carpaccio de carne.



0,75 l  
1,5 l

Awarded