PURE 18K GOLD

18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

Uvas 100% Glera

Área de produção Treviso

Altitude 50-350 m a.s.l.

Tipo de solo Terreno desde as planícies de Treviso até as colinas de Valdobbiadene. Solo profundo e fértil na terra mais plana. O solo das terras planas é aluvial, franco-argiloso com xistos arenosos, enquanto o solo das colinas é margoso, bem estruturado, com xistos argilosos e presença de fragmentos rochosos, com ampla substância orgânica de pH alcalino neutro.

Álcool 11 % vol.

Fermentação Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto para a produção de vinho de base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°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 Amarelo palha brilhante. O nariz é limpo, elegante, com agradáveis sensações de frutas, pêra e maçã e ervas aromáticas. Na boca é vivo e fresco, encorpado com bolhas finas. A nota final é frutada e envolvente.

Combinações de comida Peixe frito, peixe cru, aperitivos vegetarianos.

0,75 l
1,5 l

Awarded