

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biológico

Uvas 100% Glera

Área de produção Veneto

Altitude 100–400 m a.s.l.

Tipo de solo Terrenos desde a planície de Treviso aos montes Valdobbiadene Solos profundos, principalmente em serras, com solo calcário-calcário bem estruturado, com xistos argilosos e presença de fragmentos rochosos. Alto conteúdo de substância orgânica com pH alcalino neutro.

Álcool 11 % vol.

Fermentação Vinificação sem películas, 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 fermento selecionado. A fermentação secundária subsequente (“prémio de mousse”) realiza-se em autoclave pelo método Charmat, utilizando levedura selecionada a temperatura controlada.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação Cor amarela pálida delicada. O bouquet abre-se com delicadas e elegantes notas de ervas aromáticas e fruta, pêra e pêssego, com um toque de citrinos adocicado. Na boca é fresco e nippy, com um gole dinâmico e uma nota final intensa de maçã macia e cidra.

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



0,75 l Awarded