PURE 18K GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante Aromatico Dolce

Виноград 100% Moscato

Производственная площадь Пьемонт

Высота 100-150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая из глины и песчаных сланцев, богатая известняком.

Алкоголь 6.5 % vol.

Ферментация Виноград собирают вручную и отделяют от гребней, затем подвергают мягкому прессованию, а сусло выдерживают при температуре 0°C в течение нескольких месяцев. Затем его очищают и ферментируют в автоклаве при контролируемой температуре.

Старение На тонком осадке с батонажем.

Дегустационные заметки Цвет темно-розовый/оранжевый. Букет богат ароматами, со взрывом фруктовых ощущений земляники и малины, кондитерских изделий и аниса. На вкус он сладкий, но динамичный, свежий и фруктовый.

Сочетания с едой Фруктовые пироги, пирожные пандоро и панеттоне.

0,75 l