

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Виноград 85% Glera, 15% Pinot Noir

Производственная площадь Prosecco DOC

Высота 150-200 м над ур.

Тип почвы Земли, которые простираются в основном на холмах Тревизо до района Вальдобьядене. Почва среднезернистая, мергелисто-карбонатная, с глинистыми сланцами, богатыми ископаемыми и органическими веществами, с нейтрально-щелочным pH.

Алкоголь 11.5 % vol.

Ферментация Прессование целых гроздей и белая винификация с особым вниманием к окислению и степени осветления сула для производства базового вина. Ферментация базового вина проводится при контролируемой температуре 14-16 °C с использованием отборных дрожжей в течение примерно 15 дней, после чего следует очистка на тонком осадке.

Последующая вторая ферментация проходит в автоклаве по методу Charmat с использованием отобранных дрожжей при контролируемой температуре 17°C, за которой следует процесс выдержки на тонком осадке в течение не менее 2 месяцев.

Старение В стали с батонажем на тонком осадке.



0,75 l Awarded

PURE **18K** GOLD

## 18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Дегустационные заметки Блестящий соломенно-желтый цвет. Нос чистый и элегантный с приятными ощущениями фруктов, хлебной корочки, груш и яблок и ароматных трав. Во рту у него живость и свежесть, мелкие пузырьки и хорошая структура. Закрывается долго, фруктово и обволакивающе.

Сочетания с едой Тартар из рыбы, моллюски, креветка в темпуре.