

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Organic / Prosecco DOC Brut biologico

Виноград 100% Glera

Производственная площадь Венето

Высота 100-400 м над ур.

Тип почвы Земля от равнин Тревизо до холмов Вальдобьядене. Мощный грунт, преимущественно на холмах, с хорошо структурированным мергелисто-известняковым грунтом, с глинистыми сланцами и наличием обломков горных пород. Высокое содержание органических веществ с нейтральным щелочным pH.

Алкоголь 11 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сула для основного производства вина. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами. Последующая вторичная ферментация («приз де мусс») происходит в автоклаве по методу Шарма с использованием отборных дрожжей при контролируемой температуре.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Нежный бледно-желтый цвет. Буquet открывается нежными, элегантными нотами ароматных трав и фруктов, груши и персика, с оттенком сладких цитрусовых. Вкус свежий и острый, с динамичным глотком и интенсивной конечной нотой яблока и цитрона.

Сочетания с едой Жареная рыба, сырая рыба, вегетарианские закуски.



0,75 l Awarded

