

PURE **18K** GOLD

18K Moscato Rosé / Vino Spumante Aromatico Dolce

Uve 100% Moscato

Zona di produzione Piemonte

Altitudine 100-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare.

Grado alcolico 6.5 % vol.

Fermentazione Le uve vengono raccolte manualmente e diraspate, dopodiché si procede con la pressatura soffice e il mosto mantenuto a 0°C per alcuni mesi. Dopodiché viene chiarificato e fermentato in autoclave a temperatura controllata.

Affinamento Su fecce fini con batonnage.

Note di degustazione Colore rosa/arancio intenso. Al naso è ricco di profumi, esplodono sensazioni fruttate di fragolina di bosco e lampone, pasticceria e anice. In bocca il sorso è dolce ma dinamico, fresco e fruttato.

Abbinamenti gastronomici Crostate di frutta, pandori e panettoni.



0,75 l