

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Uve 85% Glera, 15% Pinot Noir

Zona di produzione Prosecco DOC

Altitudine 150–200 m

Tipologia terreno Terreni che si estendono dalle colline del Trevigiano alle colline di Valdobbiadene. Terreno profondo, fertile sulla parte più pianeggiante. Terreno di medio impasto, marnoso-calcareo, con scisti argillose e ricca presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

Grado alcolico 11.5 % vol.

Fermentazione Pressatura dei grappoli interi e vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarificazione del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione del vino base avviene a temperatura controllata di 14–16°C, con lieviti selezionati per circa 15 giorni e successivo affinamento sulle fecce fini. La rifermentazione avviene in autoclave con il metodo charmat, con lieviti selezionati e temperatura controllata di 17°C e affinamento sulle fecce fini per almeno 2 mesi.

Affinamento In acciaio con batonnage sulle fecce fini.

Note di degustazione Giallo paglierino brillante. Perlage fine e cremoso. All'olfatto si apre elegante su nuance di frutta, pera, pesca e ribes, a cui seguono sensazioni di giuggiola e mentuccia. In bocca ha grande freschezza gustativa, è dinamico e scattante, con un avvolgente e netto finale di frutta ed erbe aromatiche.



0,75 l Awarded

PURE **18K** GOLD

18K Prosecco Pas Dosé / Prosecco DOC Pas Dosé

Abbinamenti gastronomici Tartare di pesce, crostacei,
gamberi in tempura