

PURE **18K** GOLD

18K Pinot Noir Rosé / Vino Spumante - Brut

Uve 100% Pinot Noir

Zona di produzione Triveneto

Altitudine 50-150m s.l.m.

Tipologia terreno Terreni pianeggianti di origine alluvionale. Suolo profondo con buona fertilità, ricco di argilla e limo. Presenta scisti sabbiose e molti fossili marini.

Grado alcolico 11 % vol.

Fermentazione Vinificazione in rosato con una breve macerazione in pressa delle uve diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-17°C con lieviti selezionati. La successiva presa di spuma viene fatta in autoclave con il metodo charmat, utilizzando lieviti selezionati e temperatura controllata.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Lucente colore rosa antico. Elegante al naso, con sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi e piacevoli note floreali che tornano in bocca insieme a una bella freschezza, buon corpo e grande equilibrio.

Abbinamenti gastronomici Crudi di pesce, risotto con i crostacei, salmone affumicato, carpacci di carne.



0,75 l | Awarded
1,5 l