

# PURE 18K GOLD

## 18K Prosecco Gold / Prosecco DOC Brut

**Uve** 100% Glera

**Zona di produzione** Treviso

**Altitudine** 50-350 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreni che si estendono dalla pianura del Trevigiano alle colline di Valdobbiadene. Terreno profondo, fertile sulla parte più pianeggiante. La zona di pianura ha un terreno alluvionale, argilloso e limoso con scisti sabbiose, mentre nella parte collinare il suolo è marnoscalcario, ben strutturato, con scisti argillose e presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro alcalino.

**Grado alcolico** 11 % vol.

**Fermentazione** Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°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** Colore paglierino brillante. All'olfatto è pulito ed elegante, con piacevoli sensazioni di frutta, pere e mele, erbe aromatiche. In bocca ha verve e freschezza, bollicina fine e buon corpo. Chiude fruttato e avvolgente.

**Abbinamenti gastronomici** Frittura di pesce, crudi di pesce, antipasti vegetariani.



0,75 l | Awarded  
1,5 l