

# CONTRATTO

*"le bollicine piemontesi"* 1867



*De Miranda*

*"moscato fresco, con sentori ben presenti di pera, albicocca matura e miele. Mineralità ed acidità finale lo rendono fresco, elegante ed estremamente complesso."*

## De Miranda Asti Spumante

Annata:	2009
Denominazione:	Asti Spumante DOCG
Uvaggio:	100% Moscato
Vigneti:	siti nel comune di Canelli età media intorno ai 50 anni
Periodo di raccolta:	ultima settimana di agosto
Vinificazione:	fermentazione in autoclave per oltre 3 mesi a bassa temperatura
Affinamento:	24 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio
Nota degustazione:	questo vino viene affinato per almeno 24 mesi ed il risultato è una pozione deliziosa di uva moscato fresca, con sentori ben presenti di pera, albicocca matura e miele. Mineralità ed acidità finale lo rendono fresco, elegante ed estremamente complesso.
Residuo zuccherino:	130.0 g/lit
PH:	3.43
Acidità totale:	5.9 g/lit
Grado alcolico:	8.0%
Numero di bottiglie prodotte:	6.000 bottiglie
Abbinamenti:	ideale come aperitivo, con dessert anche complessi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato:	coppa di champagne degli anni '60

