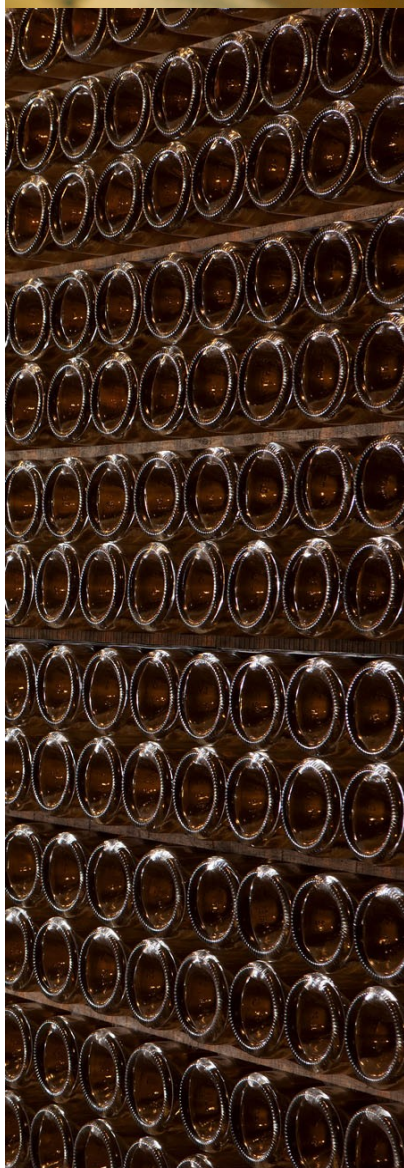


CONTRATTO

"le bollicine piemontesi"

1867



Contratto Novecento



Annata:	2008
Denominazione	Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità
Uvaggio:	80% Pinot Noir e 20% Chardonnay
Vigneti:	Oltrepò Pavese
Periodo di raccolta:	ultima settimana di agosto
Vinificazione:	tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia
Affinamento:	30 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13°
Remuage:	manuale di 4 settimane
Note di Degustazione:	Ha un colore oro, leggermente carico, dai riflessi ambrati e ha un profumo intenso con sentori di ribes ed una sottile e delicata fragranza di lievito. Al palato si presenta pulito ed armonico senza eccessi, con lieve e piacevole fondo di frutta matura e con ricordo di crosta di pane giusta mente persistenti.
Dosaggio :	10 ml di liqueur per bottiglia
Residuo zuccherino:	5.0 g/lit
PH:	3.2
Acidità totale:	6.0 g/lit
Grado alcolico:	12.0%
Numero di bottiglie prodotte:	30.000 bottiglie
Abbinamenti:	come aperitivo, carni bianche e pesce
Temperatura di servizio:	6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato:	piccolo Bordeaux