



Canelli (AT)  
14053 - Via G.B. Giuliani, 56

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## BACCO D'ORO BRUT

**METODO CLASSICO**

2014

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Vino Spumante di Qualità

**VARIETÀ UVA:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa senza essere pigiata. Dalla sgrondatura degli acini, otteniamo il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 48 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

**TIRAGGIO:** circa 9 mesi dopo la vendemmia.

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 48 mesi.

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** 5 g/l

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo dorato.

**PROFUMO:** al naso presenta delicati sentori di miele ed eleganti note agrumate e fragranti.

**GUSTO:** il palato è generoso e avvolgente; la straordinaria freschezza è in perfetta armonia con i sentori di mela golden e nocciola. Il perlage è persistente e finissimo.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 6 g/l

**LIVELLO PH:** 3.4

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 6 g/l

