



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

ALTA LANGA DOCG

2015

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa dove si effettua una leggerissima pressione. Otteniamo così 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 40 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 40 mesi.

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** al naso è floreale e fragrante, con sentori che ricordano il biscotto e la frutta secca.

**GUSTO:** all'assaggio si mostra pulito e delicato, ricco di note floreali e minerali. La bolla è finissima e avvolgente.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 8 g/l

**LIVELLO PH:** 3.2

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 3-4 g/l

