



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

CUVÉE NOVECENTO ROSÉ PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

2011

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Vino Spumante di Qualità

VARIETÀ UVA: 80% Pinot Nero

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml - 1.500 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. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa un'ora e mezza, arricchendosi di colore e complessità. 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 80 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 80 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa buccia di cipolla.

PROFUMO: sentori di lampone e ribes nero, con note di croissant grigliato, spezie e timo.

GUSTO: una fusione di sapori delicati di frutti di bosco con accenni di agrumi e pompelmo. Finale lungo e intenso, con una bolla delicata ma persistente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 7.4 g/l

LIVELLO PH: 3.1

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

