



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

DE MIRANDA

ASTI SPUMANTE

2017

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Asti Spumante DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Moscato

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml

VINIFICAZIONE

Fermentazione in autoclave per circa 1 mese. Affinamento sui lieviti in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 36 mesi.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 36 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: sentori di frutta fresca e fiori bianchi.

GUSTO: complesso ma raffinato, con sentori di pera, albicocca e miele. Il finale è minerale ed equilibrato. Il perlage è cremoso e persistente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 8.0% Vol.

ACIDITÀ: 5.9 g/l

LIVELLO PH: 3.4

RESIDUO ZUCCHERINO: 130 g/l

