



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

FOR ENGLAND BLANC DE NOIR PAS DOSÉ

ALTA LANGA DOCG

2015

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 100% 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. 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: ameno 40 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: intenso con riflessi ramati.

PROFUMO: sentori di mela gialla e di panbrioche, si uniscono a quelli di erbe aromatiche e fiori freschi.

GUSTO: all'assaggio è complesso ed elegante, dotato di sorprendente mineralità. Sentori di agrumi si armonizzano con fragranti note di gelsomino. Il perlage è cremoso e delicato, ma persistente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 7.5 g/l

LIVELLO PH: 3.1

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

