



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## MILLESIMATO

### METODO CLASSICO

2015

#### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Vino Spumante di Qualità

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

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml - 3 l - 6 l - 9 l

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il pinot nero passa nella pressa senza essere pigiato. Dalla sgrondatura degli acini, otteniamo il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. Lo Chardonnay viene sottoposto ad una leggera pressatura. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata, separando le due varietà; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in diverse vasche, poi i vini vengono assemblati e imbottigliati. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 60 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 60 mesi.

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo brillante con riflessi ramati.

**PROFUMO:** frutta secca, pasticceria, fiori d'arancio, note minerali.

**GUSTO:** mostra note agrumate e floreali, struttura e freschezza. Il perlage è avvolgente e persistente.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 7.43 g/l

**LIVELLO PH:** 3.09

**RESIDIDUO ZUCCHERINO:** 1.3 g/l

