



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

MILLESIMATO PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

2014

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, 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 48 mesi di affinamento sui lieviti.

Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 48 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: sentori di albicocca secca e fiori d'arancio si fondono a quelle di fragrante pasta frolla.

GUSTO: dal profilo decisamente accattivante, mostra aromi agrumati e floreali; grande mineralità e freschezza lo rendono davvero irresistibile; il perlage è piacevole e cremoso.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 7 g/l

LIVELLO PH: 3.2

RESIDIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

