



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## SPECIAL CUVÉE EXTRA BRUT

**METODO CLASSICO**

2012

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Vino Spumante di Qualità

**VARIETÀ UVA:** 90% Pinot Nero, 5% Chardonnay

**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, dopodiché il Pinot Noir rimane a riposare in acciaio per circa 9 mesi, durante i quali lo Chardonnay viene affinato in botti di rovere francese. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 72 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 72 mesi.

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo dorato intenso.

**PROFUMO:** aromi complessi e intensi, che vanno dal cioccolato bianco al mughetto, con sentori di pasta madre.

**GUSTO:** all'assaggio è elegante e avvolgente. Le note dolci lasciano spazio alla sapidità rendendolo intrigante e mai banale. Le bolle sono finissime delicate.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 7.5 g/l

**LIVELLO PH:** 3.1

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 3-4 g/l

