



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## DE MIRANDA

**ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO**

2017

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Asti Spumante DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Moscato

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 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. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 10 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 42 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

**TIRAGGIO:** circa 10 mesi dopo la vendemmia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 42 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino intenso

**PROFUMO:** sentori floreali ed agrumati si intersecano con note di piccola pasticceria e frutta candita

**GUSTO:** fresco ed avvolgente, con sfumature di brioches e biscotti. Il perlage è incredibilmente fine e cremoso

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 7% vol

**ACIDITÀ:** 6.2 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 110 g/l

