



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

BACCO D'ORO BRUT

METODO CLASSICO

2016

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Vino Spumante di Qualità

VARIETÀ UVA: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

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. 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: 5 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo brillante

PROFUMO: sentori di mela gialla, miele e fiori freschi

GUSTO: all'assaggio è fresco ed avvolgente, con sentori di agrumi e note di piccola pasticceria. Il perlage è delicato e persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l

