



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ

### ALTA LANGA DOCG

2019

#### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa dove si effettua una leggerissima pressione. Otteniamo così 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 36 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 36 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** floreale, agrumato, fruttato

**GUSTO:** all'assaggio è fresco ed elegante; le delicate note di burro e crosta di pane accompagnano il finale cremoso ma persistente. Il perlage è finissimo e avvolgente

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% vol

**ACIDITÀ:** 6.7 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0 g/l

#### CARATTERISTICHE TECNICHE DEL VIGNETO

**COMUNE:** Bossolasco (CN)

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

**ESTENSIONE:** 10 ettari

**ALTITUDINE:** 700-780 m slm

**TERRENO:** marnoso calcareo, presenza di carbonato di calcio, limo e sabbia

