



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ

**ALTA LANGA DOCG**

2018

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Pinot Nero

**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; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 40 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 40 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino intenso

**PROFUMO:** sentori di bergamotto e pompelmo, miele d'acacia e fiori bianchi

**GUSTO:** all'assaggio si presenta complesso e strutturato, con sentori erbacei e minerali. Il perlage, cremoso e persistente, accompagna il finale ampio e preciso

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 7.9 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0-1 g/l

