



**CONTRATTO**  
1867

## CUVÉE NOVECENTO PAS DOSÉ

### METODO CLASSICO

2011

#### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Vino Spumante di Qualità

**VARIETÀ UVA:** 70% Pinot Nero, 30% 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; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 100 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 100 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo dorato brillante

**PROFUMO:** sentori di panettone e frutta candita, con eleganti note di miele e frutta sciropata

**GUSTO:** al palato è elegante e strutturato, con fresche note agrumate che accompagnano il finale ampio e pulito. Il perlage è elegante e finissimo

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 6.91 g/l

**LIVELLO PH:** 3.15

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2.3 g/l

