



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

CUVÉE NOVECENTO PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

2013

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: almeno 100 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: sentori di miele d'acacia, albicocche disidratate e scorza d'arancia candita

GUSTO: all'assaggio è fresco ed elegante, con piacevoli sentori di piccola pasticceria e lime. Il finale è ampio e pulito, con un perlage finissimo e persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol

ACIDITÀ: 7.2 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

