



CONTRATTO
1867

DE MIRANDA

ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO

2015

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Asti Spumante DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Moscato

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. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 9 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 48 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 48 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: i sentori agrumati e floreali accompagnano i profumi di miele, frutta secca e timo

GUSTO: all'assaggio presenta intense note di frutta candita e piccoli fiori bianchi. Il perlage è incredibilmente fine e cremoso

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 7% Vol.

ACIDITÀ: 5.9 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 112 g/l

