



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## DE MIRANDA

**ASTI SPUMANTE**

2018

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Asti Spumante DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Moscato

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in autoclave per circa 1 mese. Affinamento sui lieviti in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 36 mesi.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 36 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** sentori di miele, fiori freschi e pesca noce

**GUSTO:** al palato mostra sentori di pera matura, frutta secca e salvia. Il finale è minerale ed equilibrato. Il perlage è cremoso e persistente.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 7% Vol.

**ACIDITÀ:** 5.9 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 112 g/l

