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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

DE MIRANDA

ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO

2019

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: almeno 48 mesi
DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati
PROFUMO: sentori di fiori bianchi freschi, scorza di agrumi canditi, pesca matura e note di pasticceria secca
GUSTO: elegante ed avvolgente, con sfumature di brioche, miele d'acacia e frutta secca tostata. Il perlage è fine e cremoso, di straordinaria persistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 7% vol
ACIDITÀ: 6.6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO: 119 g/l