



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## FOR ENGLAND ROSÉ PAS DOSÉ

**ALTA LANGA DOCG**

2019

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Pinot Noir

**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. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa due ore, arricchendosi di colore e complessità.

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 36 mesi di affinamento sui lieviti.

Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** ameno 36 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosa buccia di cipolla

**PROFUMO:** note di lampone maturo, timo e marzapane

**GUSTO:** fresco e preciso, al palato mostra sentori di scorza d'arancia e crosta di pane. Il perlage è finissimo e cremoso

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% vol

**ACIDITÀ:** 7.4 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0-1 g/l

