



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

+39 0141 82 33 49  
info@contratto.it

contratto.it

**CONTRATTO**  
1867

## MILLESIMATO PAS DOSÉ

### METODO CLASSICO

2016

#### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Vino Spumante di Qualità

**VARIETÀ UVA:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml - 3 l - 6 l - 9 l

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il pinot nero passa nella pressa senza essere pigiato. Dalla sgrondatura degli acini, otteniamo il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. Lo Chardonnay viene sottoposto ad una leggera pressatura. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata, separando le due varietà; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in diverse vasche, poi i vini vengono assemblati e imbottigliati. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 48 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

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

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** circa 50 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo brillante con riflessi dorati

**PROFUMO:** sentori di frutta secca, albicocche ed agrumi

**GUSTO:** al palato mostra complessità ed eleganza, con una spiccata mineralità che accompagna il finale ampio e preciso. Il perlage è finissimo e persistente

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 8 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2.4 g/l

