



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 60 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 60 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

LIVELLO PH: 3.05

RESIDIDUO ZUCCHERINO: 2.4 g/l

