



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

MILLESIMATO PAS DOSÉ

ALTA LANGA DOCG

2018

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

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

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. 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: almeno 36 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: note di bergamotto, pasta frolla e fiori d'arancio

GUSTO: fresco ed avvolgente, con intense note agrumate e floreali. La marcata mineralità lo rende irresistibile; il perlage è finissimo ed incredibilmente persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol.

ACIDITÀ: 8.3 g/l

RESIDIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

