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

2021

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml - 1.500 ml - 3 l - 6 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 30 mesi di affinamento sui lieviti.
Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 30 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: delicati sentori di fiori d'arancio, brioche e pesca bianca

GUSTO: fresco e complesso, con note di crosta di pane, erbe aromatiche e bergamotto. Il perlage è piacevole e finissimo

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol

ACIDITÀ: 7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Bossolasco (CN)

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

ESTENSIONE: 10 ettari

ALTITUDINE: 700-780 m slm

TERRENO: marnoso calcareo, presenza di carbonato di calcio e limo