



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

2018

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Pinot Noir

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml - 1.500 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 40 mesi di affinamento sui lieviti.

Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 40 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa buccia di cipolla

PROFUMO: note di bacche rosse, fiori d'arancio e pesca nettarina

GUSTO: intenso e preciso, mostra sentori di scorza di agrumi e lampone. Il perlage è finissimo e persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 8.3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

