



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

SPECIAL CUVÉE PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

2010

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Vino Spumante di Qualità

VARIETÀ UVA: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay

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. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dopodiché il Pinot Noir rimane a riposare in acciaio per circa 9 mesi, durante i quali lo Chardonnay viene affinato in botti di rovere francese.

La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 72 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: circa 90 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo dorato

PROFUMO: fiori freschi, timo e frutta secca

GUSTO: all'assaggio è fresco e strutturato; le note di albicocche secche e salvia accompagnano il finale ampio e minerale. La bolla è finissima e cremosa

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 6.8 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0.8 g/l

