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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

DE MIRANDA

ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO

2018

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Asti Spumante DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Moscato

FORMATI DISPONIBILI: 750 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. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 9 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 42 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 42 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: sentori di piccoli fiori bianchi, scorza d'arancia candita e piccola pasticceria

GUSTO: elegante ed avvolgente, con delicate sfumature di brioches e frutta secca. Il perlage è incredibilmente fine e cremoso

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 7% vol

ACIDITÀ: 6.5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 115 g/l