

CONTRATTO

SPUMANTI 1867

"100% Pinot Nero senza dosaggio; questo è il vino per gli amanti delle grandi bolle al base di Pinot Nero. Dotato di incredibile freschezza, precisione e di una sorprendente sapidità. Corposo, compatto e persistente, è un vino che stupisce per fragranza e mineralità. Un grandissimo Pinot Noir dall'impeccabile equilibrio. Da bere ora o tra un paio d'anni."

FOR ENGLAND PAS DOSÉ BLANC DE NOIR

Annata: 2013
Denominazione: Alta Langa D.O.C.G.
Uvaggio: 100% vecchie vigne Pinot Nero
Vigneti: Loazzolo, 600m s.l.m.
Periodo di raccolta: ultima settimana di agosto
Vinificazione: le uve di Pinot Nero ricavate da vigne vecchie sono selezionate e raccolte rigorosamente a mano. Le uve vegono poi raffreddate in cella ed il succo viene collezionato senza pigiatura. Prima e seconda fermentazione solamente con lieviti indigeni. Dopo la prima fermentazione il vino matura fino a giugno quando viene imbottigliato per la seconda fermentazione.

Affinamento: 42 mesi sui lieviti
Tirage: luglio 2014
Remuage: a mano per 4 settimane
Degorgement: 0 dosage
Residuo zuccherino: 0.0 g/lt
PH: 3.1
Acidità totale: 7.5 g/lt
Grado alcolico: 12.5%
Numero di bottiglie prodotte: 20.000 bottiglie
Abbinamenti: come aperitivo, carni bianche e pesce
Temperatura: 6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato: piccolo Bordeaux

Contratto s.r.l. - Via G.B. Giuliani 56
14053 Canelli - Italy
www.contratto.it

