



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ

ALTA LANGA DOCG

2018

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Pinot Nero

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; 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: giallo paglierino intenso

PROFUMO: sentori di bergamotto e pompelmo, miele d'acacia e fiori bianchi

GUSTO: all'assaggio si presenta complesso e strutturato, con sentori erbacei e minerali. Il perlage, cremoso e persistente, accompagna il finale ampio e preciso

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 7.9 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

