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

2017

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 un'ora e mezza, 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 42 mesi di affinamento sui lieviti.
Il remuage avviene manualmente.
TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: ameno 42 mesi
DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa buccia di cipolla
PROFUMO: note di rosa canina, mandarino e brioche
GUSTO: fresco e preciso, mostra sentori di lime e marzapane. Il perlage è finissimo ed elegante, ma persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.
ACIDITÀ: 7.6 g/l
LIVELLO PH: 3
RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

