



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

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ

ALTA LANGA DOCG

2019

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml - 1.500 ml

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa dove si effettua una leggerissima pressione. Otteniamo così 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 36 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 36 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: floreale, agrumato, fruttato

GUSTO: all'assaggio è fresco ed elegante; le delicate note di burro e crosta di pane accompagnano il finale cremoso ma persistente. Il perlage è finissimo e avvolgente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% vol

ACIDITÀ: 6.7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Bossolasco (CN)

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

ESTENSIONE: 10 ettari

ALTITUDINE: 700-780 m slm

TERRENO: marnoso calcareo, presenza di carbonato di calcio, limo e sabbia

