

## Contratto Blanc de Blancs Brut 2010

CONTRATTO (LA SPINETTA)

0,75 L - 12,50% IN VOL.



Color oro.



Al naso si percepiscono profumi floreali e di agrumi, con un pizzico di zenzero.



In bocca sentori di crosta di pane e biscotti sul finale tipici dei Blanc de Blancs.

### Come servire



Servire a:

06 - 08°C.

Longevità:

10 - 15 anni

Abbinamento:



### Caratteristiche

Nome	Contratto Blanc de Blancs Brut 2010
Tipologia	Bianco spumante metodo classico brut
Classificazione	VSQ
Anno	2010
Formato	0,75 l Standard
Nazione	Italia
Regione	Piemonte
Vitigni	100% Chardonnay
Ubicazione	Costigliole, Piemonte.
Vendemmia	Ultima settimana di agosto.
Vinificazione	Tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia.
Affinamento	24 mesi sui lieviti a una temperatura costante di 13 °C
Grado alcolico	12,50% in volume
Acidità totale	6,50 gr/L
PH	3,35
Zuccheri residui	3,00 gr/L
Produzione annata	12.000 bottiglie
Abbinamento	Come aperitivo, carni bianche e pesce.