

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. |