LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Scatola 1 bouteille
Producteur	Contratto
Description	La maison Conttratto fut fondée en 1867 par Giuseppe Contratto. Contratto est connue comme étant la plus vieille maison de vins mousseux d'Italie En effet, metodo classico 1919 Contratto Extra Brut fut le tout premier spumante du pays. Contratto a un riche passé : la maison fut notamment fournisseur officiel de la famille royale et du Vatican. Les diverses récompenses internationnales de l'époque mettent en évidence la raison pour laquelle le nom 'Contratto' fut synonyme de prestige et de qualité dans le monde des vins effervescents. Les caves grandioses de Contratto sont un véritable trésor historique et ont récemment été inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco. Elles s'étendent sur plus de 5.000m² à une profondeur qui peut atteindre 32m. Là reposent près de 1000.000 de bouteilles à une temptérature constante et naturelle de 13°C. La maison est restée propriété familiale pendant de longues années. Ce n'est qu'en 1993 qu'elle fut rachetée par Carlo Bocchino, producteur célèbre de grappa et amoureux d'architecture historique. Ce dernier entreprit d'importants travaux de restauration, notamment au niveau de la cave et de la partie dédiée aux dégustations. En 2011, le domaine est alors passé dans les mains de la famille Rivetti, propriétaire de la maison piémontaise La Spinetta. La décision de reporter leur attention sur ces Spumante historiques trouve sa source dans leur profond respect pour les vins et leurs origines. Les Spumante actuellement produits ont d'ailleurs les mêmes noms et étiquettes que leurs ancêtres. A côté des Spumante, ils produisent également des Vermouth exquis, un clin d'oeil également à l'histoire de la région.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Millesimato Extra Brut
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Contratto
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, mousseux
Appellation	VSDQS Metodo Classico
Cépages	20% chardonnay, 80% pinot nero
Description	La maison Conttratto fut fondée en 1867 par Giuseppe Contratto. Contratto est connue comme étant la plus vieille maison de vins mousseux d'Italie En effet, metodo classico 1919 Contratto Extra Brut fut le tout premier spumante du pays. Contratto a un riche passé : la maison fut notamment fournisseur officiel de la famille royale et du Vatican. Les diverses récompenses internationnales de l'époque mettent en évidence la raison pour laquelle le nom 'Contratto' fut synonyme de prestige et de qualité dans le monde des vins effervescents. Les caves grandioses de Contratto sont un véritable trésor historique et ont récemment été inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco. Elles s'étendent sur plus de 5.000m² à une profondeur qui peut atteindre 32m. Là reposent près de 1000.000 de bouteilles à une temptérature constante et naturelle de 13°C. La maison est restée propriété familiale pendant de longues années. Ce n'est qu'en 1993 qu'elle fut rachetée par Carlo Bocchino, producteur célèbre de grappa et amoureux d'architecture historique. Ce dernier entreprit d'importants travaux de restauration, notamment au niveau de la cave et de la partie dédiée aux dégustations. En 2011, le domaine est alors passé dans les mains de la famille Rivetti, propriétaire de la maison piémontaise La Spinetta. La décision de reporter leur attention sur ces Spumante historiques trouve sa source dans leur profond respect pour les vins et leurs origines. Les Spumante actuellement produits ont d'ailleurs les mêmes noms et étiquettes que leurs ancêtres. A côté des Spumante, ils produisent également des Vermouth exquis, un clin d'oeil également à l'histoire de la région. Le Millesimato Extra Brut a une couleur jaune léger et une perle raffinée. Ce spumante possède indéniablement le caractère du Pinot Noir. Les arômes se déclinent sur les fleurs et fruits de bois. La structure est généreuse et vineuse. La finale est fine et fraîche.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, vins 'd'après-repas'
Origine	Pinot Noir de l'Oltrepò Pavese - Chardonnay du Piémont
Vendange	Vendanges manuelles la dernière semaine d'août
Vinification	Les raisins sont refroidis avant la presse. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée en cuves inox dans lesquelles le vin restera jusqu'en mai. Il est ensuite mis en bouteille avec la liqueur de dosage de 10ml par bouteille. Le remuage manuel toutes les 4 semaines.
Elevage	Le vin repose 30 mois sur lies à la température constante de 13°C.
Analytique	Alc: 12,5%
Production	110.000 bouteilles