LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Blanc de Blancs Brut
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Contratto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, très épicé, notes boisées en équilibre, mousseux
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	12,50% vol
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 Blanc de Blanc a une couleur jaune intense et un perlage doux. Le nez développe des arômes floraux. La structure est pleine mais élégante. La bouche est plutôt sur le pain grillé et la pâtisserie. Délicieuse finale intense.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, vins 'd'après-repas'
Origine	Costigliole, Piemonte
Vendange	Dernière semaine du mois d'août
Vinification	Méthode traditionnelle sans usage de barriques. Remuage manuel toutes les 4 semaines. Dosage de 10ml par bouteille
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois sur lies à température constante de 13°C
Analytique	Alc: 12,5%
Production	12.000 bouteilles





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30