LICATA

FICHE DE VIN



Nom	For England Rosè
Millésime	2009
Potentiel de garde	Jusque fin 2019
Producteur	Contratto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, mousseux
Cépages	100% pinot nero
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.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignobles situés dans l'Oltrepò Pavese
Vendange	dernière semaine du mois d'août
Vinification	Foulage et 1h de contact avec la peau. Les raisins sont ensuite pressés : 40-50 litres de jus par 100 kg de raisins. Vinification traditionnelle sans usage de barriques. Remuage manuel toute les 4 semaines. Dosage de 10ml par bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	30 mois sur lies à température constante de 13°C
Analytique	Alc: 12%
Production	16.500 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