LICATA
WIJNFICHE

Naam	Blanc de Blancs Brut
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Contratto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, parelend
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcohol percentage	12,50% vol
Omschrijving	Het wijnhuis Contratto werd opgericht in 1867 door Giuseppe Contratto en staat bekend als de oudste producent van mousserende wijn van Italië. Met hun 'Metodo Classico' 1919 Contratto Extra Brut produceerde Contratto de eerste spumante van het land. Het wijnhuis heeft een rijke geschiedenis geschreven: zo werd het de hofleverancier bij de Italiaanse koninklijke familie of bij het Vaticaan en het kreeg verschillende awards en internationale erkenningen. Contratto stond synoniem voor prestige en kwaliteit in De wijnkelders van Contratto in de stad Canelli behoren tot het Unesco werelderfgoed. In een kelder die 32 meter onder een bergwand loopt met een oppervlakte van meer dan 5.000m2 rijpen duizenden flessen mousserende wijn. In 1993 verkoopt Contratto zijn domein na 126 jaar aan Carlo Bocchino, een geprezen grappadistileerder uit Canelli. Hij zorgt voor de restauratie van de geweldige kelders en de bijhorende gebouwen. In die periode worden er ook wijnen zoals Barolo en Barbera gemaakt. In 2011 tot slot, komt het domein in handen van de familie Rivetti, de familie van het wijnhuis La Spinetta. Hun grenzeloze respect voor de wijnen en hun oorsprong doen hun besluiten om zich hoofdzakelijk terug op de Spumantes te concentreren. De Spumantes die nu op het domein gemaakt worden krijgen zelfs de oude namen en etiketten van welleer. Naast de spumantes worden er ook voortreffelijke Vermouths gemaakt, ook een knipoog naar het verleden van dit domein. De Spumante Blanc de Blancs heeft een intens gele kleur en een zachte pareling. In de neus vinden we bloemige aroma's. De structuur is vol maar elegant. We proeven broodkorst en koekjes. Heerlijk intense afdronk.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	De chardonnaywijngaarden liggen in Costigliole in Piëmonte.
Oogst	Laatste week van augustus.
Vinificatie	Methode champenoise zonder gebruik van barriques. Handmatige remuage om de 4 weken. Toevoeging van 10 ml. suikermengsel per fles (= dosage).
Opvoeding	Rijpt 24 maanden met de uitgewerkte gistcellen in de fles (= 'sur lies'), bij een constante temperatuur van 13°C
Analytisch	Alc: 12,5%
Productie	12.000 flessen