LICATA
WIJNFICHE

Naam	For England Blanc de Noir
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Contratto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak
Druivensoorten	100% pinot nero
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 For England heeft een licht gele kleur en een levendige fijne pareling. In de neus vinden we broodkruim, witte bloemen en appel. De smaak is fris met impressies van wit fruit, gist en een intens minerale afdronk
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Oltrepò Pavese
Oogst	laatste week van augustus
Vinificatie	Methode Champenoise zonder gebruik van barriques. Iedere 4 weken vindt een handmatige remuage plaats. Geen toevoeging van suikermengsel (dosage).
Opvoeding	Rijping van 30 maanden sur lies bij een constante temperatuur van 13°C.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	15.000 flessen