LICATA
WIJNFICHE

Naam	Millesimato Extra Brut
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Contratto
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, parelend
Appellatie	VSDQS Metodo Classico
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% 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 Millesimé Extra Brut heeft licht gele kleur en een fijne pareling. De schuimwijn heeft het onmiskenbaar karakter van Pinot Noir. De aroma's geuren naar bloemen, bosvruchten en impressies van gist. De structuur is genereus en vineus. De afdronk is fijn en verfrissend.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Pinot Noir uit Oltrepò Pavese, chardonnay uit Piëmonte.
Oogst	Handmatige oogst laatste week van augustus
Vinificatie	De druiven worden eerst gekoeld voor de persing. De alcoholische gisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde inoxen vaten waarin de wijn tot de maand mei rust. Hierna volgt de botteling en de dosage van 10 ml. suikermengeling per fles. De flessen worden dan omgekeerd in een rek gezet. Om de 4 weken worden de flessen handmatig gedraaid en wat rechter gezet met de hals naar beneden teneinde de uitgewerkte gistrestanten in de hals van de fles te laten zakken om ze daarna gemakkelijk te verwijderen.
Opvoeding	De wijn rijpt 30 maanden sur lies bij een constante temperatuur van 13°C.
Analytisch	Alc: 12,5%
Productie	110.000 flessen