



Contratto, 2013

Spumante Special Cuvée Extra Brut

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Pinot Noir, Chardonnay

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergienhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.50%

Charakter

Intensive Aromen von Birne, Quitte und Zitrusfrucht begeistern bei diesem goldgelben, frischen und sehr spritzigen Spumante. Hinzu kommen Anklänge von Aprikose und Bisquit, eine geschmeidige, weiche und harmonische Struktur sowie ein langer, feiner Abgang.

Weintyp



Die Fruchttigen

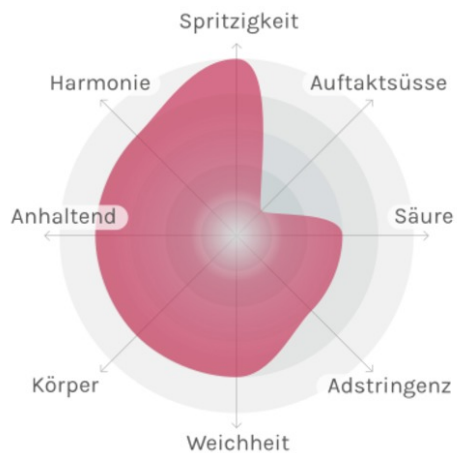


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Contratto

Contratto schaut bereits auf eine 150 jährige, bewegte Geschichte zurück. Das Weingut ist spezialisiert auf die Methodo Classico, was nicht von ungefähr kommt. Denn bereits in den 1920er und 30er Jahren war es Contratto vergönnt, für den Vatikan und die Königshäuser die edlen Weine zu produzieren. In der Tat wurde Contratto auch in die entlegensten Winkel vom britischen Empire exportiert und dort genossen. Seit 2011 ist Contratto im Besitz von Giorgio Rivetti - ein sehr engagierter und erfahrener Winzer, welcher heute mit seiner Familie den Betrieb weiterführt. Dank seinem innovativen und unermüdlichen Einsatz, ist Contratto eine beliebte und erfolgreiche Marke geblieben.



Passt zu



Desserts und Früchte