



Contratto, 2019

Spumante Millesimato Metodo Classico

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Pinot Noir, Chardonnay

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.50%

Caractère

Un Spumante merveilleux, goûteux et élégant dominé par le caractère unique du Pinot Noir. Arômes intenses de fleurs, de baies et de cerises avec une nuance de levure, accompagnés d'une complexité charnue et onctueuse. Par la même occasion, on décèle une nuance de cannelle dans la finale. En bouche, il déploie une belle structure. La longue finale fait de ce Spumante un nectar d'exception.

Type de vin



Les frais

Producteur/Marque

Contratto

Contratto a connu des heures mouvementées durant ses 150 ans d'existence. Le domaine viticole s'est spécialisé dans la méthode classique, un choix qui ne doit rien au hasard. Car, depuis les années 1920 et 1930, Contratto a l'honneur de produire des vins nobles pour le Vatican et les maisons royales. Exportant même ses vins dans les endroits les plus reculés de l'Empire britannique. Contratto appartient à Giorgio Rivetti depuis 2011 - un viticulteur très engagé et expérimenté qui dirige l'exploitation avec sa famille. Son engagement inlassable et son esprit créatif et innovateur ont permis à Contratto de rester une marque très appréciée et populaire.

