



## Contratto, 2013

Spumante Cuvée Novecento

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 à la belle robe dorée, particulièrement harmonieux et très pétillant, aux arômes intenses de biscuit et de pain grillé, de pomme, de coing, avec quelques notes exotiques de banane ainsi qu'une touche d'agrumes. En bouche, il révèle une belle fraîcheur, il est souple et ample, avec une finale persistante.

### Type de vin



Les persistants

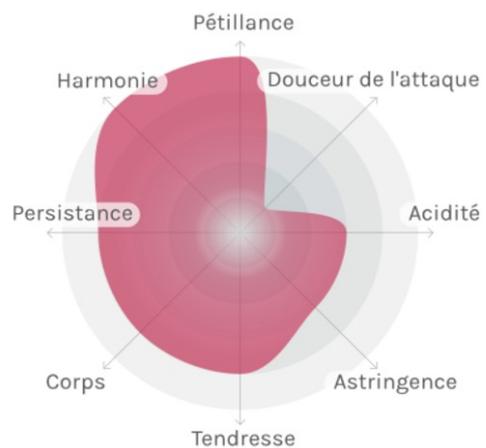


Les fruités

### 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.



### Accords mets-vin



Desserts et fruits