ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Pas Dosè 2018 2018

Blanc de blancs, made in Langa



Il Piemonte, e in particolare l'Alta Langa, è terra d'elezione per i grandi vitigni francesi, base spumante. Come lo Chardonnay che nei vigneti di Bossolasco, della Contratto, è in grado di esprimersi con frutti di grandissima qualità, in grado di attendere e maturare per anni. Da uve di Chardonnay al 100% nasce questo fragrante e raffinato Blanc de Blancs, frutto di una selezione accurata in vigna e di una lavorazione accorta che ha inizio con diraspatura e pigiatura soffice, senza pressare gli acini, in modo da ottenere solamente il succo migliore. Segue una prima fermentazione in acciaio e, dopo un affinamento di circa 9 mesi, una seconda fermentazione in bottiglia. La maturazione sui lieviti si protrae per almeno 36 mesi. Dopodiché si effettua un remuage manuale e la sboccatura. Giallo paglierino brillante, questo spumante si veste di un perlage fine e incredibilmente avvolgente. Al naso e? piacevolmente floreale e fragrante, con sentori netti di mandorle, frutti tropicali e brioche. In bocca e? soprattutto avvolgente ed elegante, con delicate note di piccoli fiori bianchi e minerali. Ottimo vino da aperitivo, si accompagna bene a piatti saporiti ma delicati come degli spaghetti allo scoglio, meglio se in bianco.

Giuseppe Contratto fonda la sua cantina nel 1867, vinificando uve Moscato provenienti dalla zona del Monferrato e producendo uno dei primi spumanti italiani rifermentati in bottiglia. Sempre in quegli anni la famiglia Contratto inizia la costruzione della storica cantina, che viene poi conclusa all'inizio del Novecento. Di risultato in risultato, e di mercato in mercato, la cantina Contratto ha ormai superato il traguardo dei 120 anni di storia. Nel frattempo alla famiglia Contratto subentra la famiglia Bocchino, già proprietaria dell'omonima distilleria, che investe nel rilancio dell'azienda e inizia una importante collaborazione con Giorgio Rivetti, da sempre grande amante dello Champagne. Ed è proprio la famiglia Rivetti che, nel 2011 acquisisce la cantina, dando nuovo impulso alla produzione di spumanti di qualità e entrando ufficialmente nel Consorzio Alta Langa, diventando un punto di riferimento per l'intera denominazione. Nel 2014, la storica Cattedrale del Vino di Contratto viene ufficialmente dichiarata dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità. Questo luogo, suggestivo e ricco di storia, è ancora oggi il teatro dei lunghi affinamenti in bottiglia degli spumanti metodo classico.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anno
Abbinamento	Antipasto, Menu di Pesce
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice, senza pressare gli acini, in modo da ottenere solamente il succo più prezioso ed equilibrato delle nostre uve, il mosto fiore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 9 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.
Sensazioni	COLORE: giallo paglierino brillante. PROFUMO: al naso è floreale e fragrante, con sentori di mandorle, frutti tropicali e brioche. GUSTO: al palato è avvolgente ed elegante, con delicate note di piccoli fiori bianchi e note minerali. Il perlage è fine ed incredibilmente avvolgente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821