ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Classico "Cuvèe Novecento" Pas Dosè 2017

100 mesi di affinamento sui lieviti



Questo prestigioso metodo classico deve il suo nome al Brut Riserva Novecento, uno spumante nato nel 1986 per commemorare, con un anno di anticipo, il 120esimo anniversario della cantina Contratto. Nasce da un 70% di uve Pinot Nero e un 30% di Chardonnay, provenienti dai vigneti di Loazzolo e Cassinasco, sulle colline che sovrastano il paese di Canelli. Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa senza essere pigiata e dalla sgrondatura degli acini, si ottiene il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a cui seguono circa 9 mesi di affinamento, sempre in acciaio, e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 100 mesi di affinamento sui lieviti, dopodiché il remuage avviene a mano. Nasce così uno spumante caratterizzato da un bel colore giallo dorato brillante, solcato da un perlage finissimo. Al naso spiccano i sentori di panettone e frutta candita, con eleganti note di miele e frutta sciroppata. In bocca, invece, è elegante e ben strutturato, con fresche note agrumate che accompagnano un finale ampio e pulito. Grazie al bassissimo dosaggio, questo spumante è perfetto anche a tutto pasto. Da provare con il classico risotto allo zafferano.

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 dosaggio zero
Provenienza	Piemonte
Uve	70% Pinot Nero, 30% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Antipasto, Menu di Pesce
Vinificazione	Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa senza essere pigiata. Dalla sgrondatura degli acini, otteniamo il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 100 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.
Sensazioni	COLORE: giallo dorato brillante. PROFUMO: sentori di panettone e frutta candita, con eleganti note di miele e frutta sciroppata. GUSTO: al palato è elegante e strutturato, con fresche note agrumate che accompagnano il finale ampio e pulito. Il perlage è elegante e finissimo

© 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