ACQUISTATO IL .....

Alta Langa "For England" DOCG Blanc de Noir 2021 2021



Nato per il mercato inglese, amato dagli italiani

La storia di questo spumante prodotto da Contratto è curiosa. "For England", infatti, viene realizzato intorno al 1920 appositamente per il mercato inglese. Lo scopo era quello di venire incontro al gusto degli appassionati di oltre Manica, con una bollicina piacevolmente secca. Il successo del nuovo prodotto, però, fa si che dopo alcuni anni, e per l'esattezza tra il 1950 e il 1960, lo stesso venne introdotto anche nel mercato italiano, dove incontrò fin da subito il favore del pubblico. For England Blanc de Noir nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero, raccolte nei vigneti di proprietà della Contratto in quel di Bossolasco. Prodotto con metodo classico, lo spumante riposa sui lieviti per ben 42 mesi prima della sboccatura, sviluppando così profumi e aromi di grande piacevolezza e complessità. Colore giallo intenso con riflessi ramati, For England Blanc de Noir rivela fin da subito, e per parecchi secondi, un perlage e? fine ed elegante. Al naso, sentori di pompelmo rosa, brioche e timo, in bocca, invece, e? complesso e piacevolmente strutturato. Il finale, fresco e persistente, lo rende ideale compagno di pranzi e cene. Da provare con un saporito risotto ai funghi porcini.

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% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Antipasto, Menu di Carne
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 40 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente. TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia
Sensazioni	COLORE: intenso con riflessi ramati. PROFUMO: sentori di pompelmo rosa, brioche e timo. GUSTO: al palato è complesso e strutturato, con eleganti note di mandarino e fiori freschi che accompagnano il finale fresco e persistente. Il perlage è fine ed elegante

© 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