ACQUISTATO IL .....

Alta Langa "For England" Rosé DOCG 2020 2020



Delicato il colore, piacevolmente complesso il sapore

Il For England di Contratto è uno spumante caratterizzato da una lunga storia. Viene prodotto per la prima volta nel 1920 con il preciso compito di dilettare il palato dei consumatori inglesi, abituati a vini più secchi di quelli prodotti, allora, in Italia. Questo Rosé, in particolare, nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero, provenienti dai vigneti aziendali di Bossolasco. Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa senza essere pigiata e, dalla semplice sgrondatura degli acini, si ottiene il mosto fiore. Questo rimane in contatto con le bucce per circa un'ora e mezza, arricchendosi di colore e complessita?. Segue una prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata e la seconda in bottiglia. In complesso il vino resta in contatto con i suoi lieviti per almeno 42 mesi. Dopo la sboccatura, le bottiglie vengono ricolmate solo con vino, senza aggiunta di zucchero. Ne deriva un bello spumante caratterizzato da un colore rosa buccia di cipolla, con un perlage finissimo e avvolgente. Al naso spiccano note floreali e di pesca nettarina. In bocca è soprattutto fresco e ben persistente, con sentori di lime e mela. Intenso e generoso, si sposa bene con spaghetti alle vongole o un godurioso fritto misto di pesce.

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	Menù 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. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa un'ora e mezza, arricchendosi di colore e complessità. 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 42 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente
Sensazioni	COLORE: rosa buccia di cipolla. PROFUMO: note floreali e pesca nettarina si intersecano con sentori di armellina. GUSTO: fresco e persistente, mostra sentori di lime e mela annurca. Intenso e generoso, ma dotato di grande eleganza, presenta un perlage finissimo e avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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