



ACQUISTATO IL

Spumante Metodo Classico "Cuvée Novecento" Pas Dosé 2017

70 mesi di attesa, un istante di eleganza

La Cuvée Novecento Rosé Brut Metodo Classico nasce a Canelli, culla storica delle grandi bollicine piemontesi, ed è l'espressione raffinata del 100% Pinot Nero. Ottenuto dal solo mosto fiore, fermenta in acciaio a temperatura controllata e affina sui lieviti per almeno 70 mesi, con remuage manuale: un tempo lungo che si traduce in profondità e precisione stilistica. Nel calice si presenta con un elegante rosa buccia di cipolla, attraversato da un perlage finissimo e persistente. Il bouquet è sottile e ricercato, con richiami a frutti di bosco, rosa canina e delicate note di biscotto agrumato. Al palato è complesso e minerale, sostenuto da una vibrante acidità che accompagna sfumature di agrumi canditi e pane tostato. Il dosaggio contenuto ne preserva l'equilibrio, offrendo una beva tesa, armonica e di grande classe. Uno spumante che interpreta il Metodo Classico con autorevolezza e visione contemporanea, pensato per chi cerca eleganza, profondità e identità in ogni sorso.

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 pinot nero 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento tutto pasto

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 70 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente. TIRAGGIO: circa 9 mesi dopo la vendemmia. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 70 mesi. DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: 8 g/l

Sensazioni COLORE: rosa buccia di cipolla. PROFUMO: delicate note di frutti di bosco, rosa canina e biscotti al bergamotto. GUSTO: al palato è complesso e minerale, con sottili sfumature di agrumi canditi e pane tostato. Il perlage è fine, elegante e di lunga persistenza

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