



ACQUISTATO IL

Alta Langa "For England" DOCG Blanc de Noir 2018

2018

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 sì 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 Alta Langa DOCG

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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821