



Contratto, 2019

Spumante Millesimato Metodo Classico

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Pinot Noir, Chardonnay

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.50%

Charakter

Eine wunderbarer, schmackhafter und eleganter Schaumwein, welcher durch den unverwechselbaren Charakter des Pinot Noir überdominiert wird. Intensive Aromen von Blumen, Beeren und Kirschen mit einem Hauch von Hefe werden von einer fleischigen und cremigen Komplexität begleitet. Gleichzeitig erkennt man dezente Zimtaromen. Im Gaumen entfaltet sich die schöne Struktur und ein lang anhaltendes Finale macht diesen Schaumwein zu einem unvergesslichen Trinkerlebnis.

Weintyp



Die Frischen

Produzent/Marke

Contratto

Contratto schaut bereits auf eine 150 jährige, bewegte Geschichte zurück. Das Weingut ist spezialisiert auf die Methodo Classico, was nicht von ungefähr kommt. Denn bereits in den 1920er und 30er Jahren war es Contratto vergönnt, für den Vatikan und die Königshäuser die edlen Weine zu produzieren. In der Tat wurde Contratto auch in die entlegensten Winkel vom britischen Empire exportiert und dort genossen. Seit 2011 ist Contratto im Besitz von Giorgio Rivetti - ein sehr engagierter und erfahrener Winzer, welcher heute mit seiner Familie den Betrieb weiterführt. Dank seinem innovativen und unermüdlichen Einsatz, ist Contratto eine beliebte und erfolgreiche Marke geblieben.

