



Millesimato Extra Brut 2010

Harmonisch, schöne reife Frucht,
geröstetes Brot, feine Perlage,
anhaltend

Winzer: Contratto

Region: Piemont

Rebsorte: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Farbe: weiß

Ausbau: Metodo Classico

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv, zu hellen Fleisch- und
Fischgerichten

0.75 l – Bestellnummer 79010

Gambero: 2/3 Gläsern

Contratto Piemont

Die 1867 von Giuseppe Contratto gegründete, älteste Spumante-Kellerei Italiens befindet sich seit April 2011 im Besitz der Familie Rivetti (La Spinetta) und wurde 2014 als UNESCO Weltkulturerbe anerkannt. Auf 5.000 m² und in bis zu 32 m Tiefe erstreckt sich die unterirdische Kellerei. Die historischen Gemäuer bieten bei konstanten 13 Grad Celsius und natürlicher Raumfeuchte die idealen

Bedingungen für die Fermentation in der Flasche und für die langsame Reife der Spumante-Weine. Das klassische Flaschengärverfahren wurde hier erstmals in Italien angewendet und wird bis heute praktiziert. Die Cuvées aus Chardonnay und Pinot Noir reifen drei bis zehn Jahre auf der Flasche und werden ganz traditionell mit der Hand gerüttelt.