

Nom	Fernet
Producteur	Contratto
Style de vin	rond, puissant, doux, beau fruité, un véritable bouquet d'épices, acidité bien intégrée
Cépages	barbera
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	La maison Contratto fut fondée en 1867 par Giuseppe Contratto. Contratto est connue comme étant la plus vieille maison de vins mousseux d'Italie. En effet, metodo classico 1919 Contratto Extra Brut fut le tout premier spumante du pays.

Contratto a un riche passé : la maison fut notamment fournisseur officiel de la famille royale et du Vatican. Les diverses récompenses internationales de l'époque mettent en évidence la raison pour laquelle le nom 'Contratto' fut synonyme de prestige et de qualité dans le monde des vins effervescents.

Les caves grandioses de Contratto sont un véritable trésor historique et ont récemment été inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco. Elles s'étendent sur plus de 5.000m² à une profondeur qui peut atteindre 32m. Là reposent près de 1000.000 de bouteilles à une température constante et naturelle de 13°C.

La maison est restée propriété familiale pendant de longues années. Ce n'est qu'en 1993 qu'elle fut rachetée par Carlo Bocchino, producteur célèbre de grappa et amoureux d'architecture historique. Ce dernier entreprit d'importants travaux de restauration, notamment au niveau de la cave et de la partie dédiée aux dégustations.

En 2011, le domaine est alors passé dans les mains de la famille Rivetti, propriétaire de la maison piémontaise La Spinetta. La décision de reporter leur attention sur ces Spumante historiques trouve sa source dans leur profond respect pour les vins et leurs origines. Les Spumante actuellement produits ont d'ailleurs les mêmes noms et étiquettes que leurs ancêtres. A côté des Spumante, ils produisent également des Vermouth exquis, un clin d'oeil également à l'histoire de la région.

Fernet est un amaro élégant et puissant, doté d'un caractère aromatique prononcé et d'une amertume raffinée. Elaboré à partir d'un distillat et d'une sélection de plantes et d'épices telles que la myrrhe, la rhubarbe, la camomille, la cardamome, l'aloès et une touche remarquable de safran. Sa couleur profonde est obtenue grâce à l'ajout de caramel. Parfait en digestif ou pour apporter une touche unique aux cocktails.

Servir sur vins 'd'après-repas'

Vinification Les plantes sont finement broyées à l'aide d'un moulin à marteaux, puis macèrent à froid dans une solution hydroalcoolique pendant environ 35 jours pour extraire toutes les substances aromatiques. L'extrait est ensuite mélangé à de l'eau, de l'alcool et du sucre, refroidi, puis filtré pour éliminer les résidus solides. Enfin, le mélange est affiné pendant environ 40 jours dans des cuves en acier inoxydable.

Elevage 40 jours dans des cuves en inox.

