LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Vermouth Rosso
Producteur	Contratto
Style de vin	rond, puissant, doux, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, acidité bien intégrée
Pourcentage d'alcool	17,00% vol
Description	La maison Conttratto 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 internationnales 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 5.000m^2 à une profondeur qui peut atteindre 32m. Là reposent près de 1000.000 de bouteilles à une temptérature 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. Arômes de coriandre, laurier, trèfle, cannelle, noix de muscade, réglisse.... Suggestion cocktail : 1 part de Vermouth Rosso, 3 parts de Moscato d'Asti La Spinetta.
Servir sur	apéritif
Elevage	40 jours en cuves inox
Analytique	Alc: 17 % vol

