

# ARTIKELFICHE

**Naam** Americano Rosso

**Producent** Contratto

**Omschrijving** Het wijnhuis Contratto werd opgericht in 1867 door Giuseppe Contratto en staat bekend als de oudste producent van mousserende wijn van Italië. Met hun 'Metodo Classico' 1919 Contratto Extra Brut produceerde Contratto de eerste spumante van het land.

Het wijnhuis heeft een rijke geschiedenis geschreven: zo werd het de hofleverancier bij de Italiaanse koninklijke familie of bij het Vaticaan en het kreeg verschillende awards en internationale erkenningen. Contratto stond synoniem voor prestige en kwaliteit in

De wijnkelders van Contratto in de stad Canelli behoren tot het Unesco werelderfgoed. In een kelder die 32 meter onder een bergwand loopt met een oppervlakte van meer dan 5.000m2 rijpen duizenden flessen mousserende wijn.

In 1993 verkoopt Contratto zijn domein na 126 jaar aan Carlo Bocchino, een geprezen grappadistileerder uit Canelli. Hij zorgt voor de restauratie van de geweldige kelders en de bijhorende gebouwen. In die periode worden er ook wijnen zoals Barolo en Barbera gemaakt.

In 2011 tot slot, komt het domein in handen van de familie Rivetti, de familie van het wijnhuis La Spinetta. Hun grenzeloze respect voor de wijnen en hun oorsprong doen hun besluiten om zich hoofdzakelijk terug op de Spumantes te concentreren. De Spumantes die nu op het domein gemaakt worden krijgen zelfs de oude namen en etiketten van welleer. Naast de spumantes worden er ook voortreffelijke Vermouths gemaakt, ook een knipoog naar het verleden van dit domein.

Aroma's van gember, hagedoorn, engelwortel, en munt. De afdronk is zoet en wordt beheerst door bittere sinaasappel. Cocktailtip: 2 delen Americano Rosso, 2 delen sinaasappelsap, 3 delen Contratto Millesimato Extra Brut.

**Analytisch** Alc.: 16 % vol

