

Naam	Bitter
Producent	Contratto
Alcoholpercentage	22,00% vol

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 grappadistilleerder 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.

Het oorspronkelijke recept voor deze bittere aperitieflikeur dateert uit 1933 en is gemaakt op basis van Italiaanse brandewijn met geïnfuseerde natuurlijke kruiden, specerijen, wortels en zaden. Serveer on the rocks.

Serveren bij aperitief

Vinificatie De fijne vermalen van de botanische ingrediënten gebeurt met een hamermolen. Koude extractie door middel van een hydro-alcoholische oplossing. Vermenging van het extract met alcohol en suiker, gevolgd door koeling en filtratie.

Opvoeding Ongeveer 40 dagen in stalen tanks.

