

Naam	Fernet
Producent	Contratto
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi geïntegreerde zuren
Druivensoorten	barbera
Alcoholpercentage	13,50% 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.

Fernet is een elegante en krachtige amaro met een uitgesproken aromatisch karakter en verfijnde bitterheid. Gemaakt van gedistilleerde spirit en een selectie kruiden en specerijen zoals mirre, rabarber, kamille, kardemom, aloë en een opvallend vleugje saffraan. De diepe kleur wordt verkregen door toevoeging van karamel. Perfect als digestief of om cocktails een unieke twist te geven.

Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd
Vinificatie	De botanicals worden fijn gemalen met een hamermolen en ondergaan vervolgens een koude maceratie in een hydroalcoholische oplossing. Gedurende 35 dagen worden de aromatische stoffen langzaam onttrokken. Het extract wordt daarna gemengd met water, alcohol en suiker, gekoeld en gefilterd om vaste deeltjes te verwijderen. Tot slot rijpt het geheel 40 dagen in roestvrijstalen tanks voor een optimale verfijning.
Opvoeding	40 dagen in stalen tanks.

