



# Contratto, 2013

Spumante Cuvée Novecento

Herkunft  
Italien

Region  
Piemont

Rebsorten  
Pinot Noir, Chardonnay

Trinktemperatur  
8 - 10°C

Allergienhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
12.50%

## Charakter

Ein wundervoll goldgelber, ausgesprochen harmonischer und sehr spritziger Spumante mit intensiven Aromen von Biskuit und Toastbrot, Apfel, Quitte und etwas exotischen Noten von Banane sowie einem Hauch von Zitrusfrucht. Im Gaumen zeigt er sich schön frisch, weich und füllig, der Abgang klingt lange nach.

## Weintyp



Die Nachhaltigen

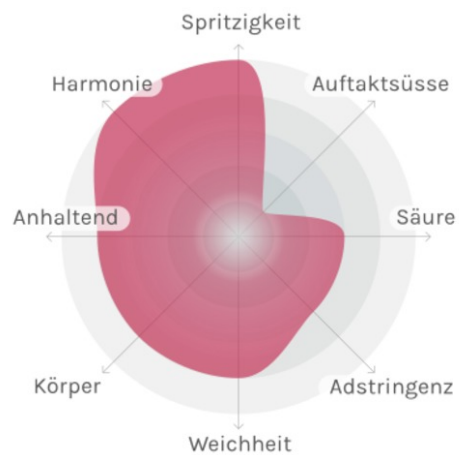


Die Fruchtigen

## Produzent/Marke

### Contratto

Contratto schaut bereits auf eine 150 jährige, bewegte Geschichte zurück. Das Weingut ist spezialisiert auf die Methodo Classico, was nicht von ungefähr kommt. Denn bereits in den 1920er und 30er Jahren war es Contratto vergönnt, für den Vatikan und die Königshäuser die edlen Weine zu produzieren. In der Tat wurde Contratto auch in die entlegensten Winkel vom britischen Empire exportiert und dort genossen. Seit 2011 ist Contratto im Besitz von Giorgio Rivetti - ein sehr engagierter und erfahrener Winzer, welcher heute mit seiner Familie den Betrieb weiterführt. Dank seinem innovativen und unermüdlichen Einsatz, ist Contratto eine beliebte und erfolgreiche Marke geblieben.



## Passt zu



Desserts und Früchte