

Alta Langa DOCG Blanc de Blanc Pas Dosé 2021

Bio-Wein

Feine reife Fruchtnoten, geröstetes Brot, zarte Hefearomen, kraftvoll und ausbalanciert mit feinem Säurespiel

Winzer: Contratto
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Metodo Classico
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv, zu Fischgerichten und Krustentieren

0.75 l – Bestellnummer 79121

Bibenda: 4/5 Trauben

Contratto
Piemont

Die 1867 von Giuseppe Contratto gegründete, älteste Spumante-Kellerei Italiens befindet sich seit April 2011 im Besitz der Familie Rivetti (La Spinetta) und wurde 2014 als UNESCO Weltkulturerbe anerkannt. Auf 5.000 m² und in bis zu 32 m Tiefe erstreckt sich die unterirdische Kellerei. Die historischen Gemäuer bieten bei konstanten 13 Grad Celsius und natürlicher Raumfeuchte die idealen Bedingungen für die Fermentation in der Flasche und für die langsame Reife der Spumante-Weine. Das klassische Flaschengärverfahren wurde hier erstmals in Italien angewendet und wird bis heute praktiziert. Die Cuvées aus Chardonnay und Pinot Noir reifen drei bis zehn Jahre auf der Flasche und werden ganz traditionell mit der Hand gerüttelt.

Abbildung unverbindlich