



BRANDS | LIQUEURS

NIXTA

BY VELIER
OVERVIEW

STORIA

Contratto, fondata a Canelli nel 1867 da Giuseppe Contratto, è una storica cantina che ha scritto importanti pagine della storia spumantistica italiana, dedicandosi sin dal principio alla produzione di spumanti Metodo Classico a partire da uve moscato provenienti dal Monferrato. Già dal 1910 Contratto diventa sinonimo di qualità e simbolo dell'eccellenza spumantistica italiana conquistando importanti mercati esteri. Negli anni Venti, oltre ad allargare la gamma di produzione a Vermouth e Liquori, lo spirito innovativo di Contratto porta alla produzione dei primi spumanti millesimati italiani, una scelta mirata all'esaltazione delle caratteristiche peculiari di ogni annata. Dal 2011, Contratto è stata acquisita da Giorgio Rivetti, proprietario della storica cantina piemontese La Spinetta, che ha saputo rilanciare l'immagine di Contratto grazie alla scelta di produrre vini esclusivamente da uve di proprietà e acquistando e impiantando nuovi vigneti all'interno della DOCG Alta Langa, luogo di eccellenza della produzione spumantistica italiana e mondiale.

METODO DI PRODUZIONE

L'attuale gamma degli spumanti di Contratto è il frutto della lungimiranza e del savoir faire di Giorgio Rivetti e del figlio Andrea che hanno saputo dare vita a una linea di vini dall'anima profondamente tradizionale che rivolgono lo sguardo al futuro. Gli spumanti Contratto sono tutti millesimati, con l'obiettivo di essere massima espressione di ogni annata, si contraddistinguono per il loro carattere secco (fatta ovviamente eccezione per gli Asti Spumante), per i lunghi periodi di affinamento sur lies (dai 40 mesi del Millesimato fino ai 100 della Cuvée

Country: Mexico

Fondazione: 1867

Distribuito da Velier dal: 2021

Sito web: www.contratto.it



Novecento) e per la provenienza delle uve da singoli vigneti d'elezione. Gli spumanti effettuano tutto il loro periodo di maturazione sui lieviti all'interno della storica cantina di Contratto, la Cattedrale del Vino di Canelli, interamente scavata a mano ed eletta dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità nel 2014. Tutte le operazioni di cantina, compresi i remuage, sono svolte manualmente.



PRODOTTI



Nixta

**NIXTA LICOR DE
ELOPE**

70 cl / 30°

