

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Contratto Americano Rosso



Contratto Americano Rosso.

Sød rød Vermouth med en anelse mere sukker end den "almindelige". Smager dejligt over is, men er også perfekt til Cocktails. Se opskrift til højre.

adriatvinimport.dk



Contratto er grundlagt i 1867 af Giuseppe Contratto og dette historiske vinbrug i Canelli, Piemonte, er kendt som Italiens ældste producent af mousserende vine og *Metodo Classico Extra Brut Contratto 1919* er Italiens første årgangs-daterede *bollicina*, tilmed fremstillet på Champagne-metoden. Vinen er undfanget i den meget smukke ejendom som Giuseppe lod opføre i 1867, med en underjordisk, nærmest katedral kælder på mere end 5000 kvadratmeter, som det tog 3 år at etablere. Dette arbejde påbegyndtes i 1872 og det tog 200 mand omkring 3 år at udhugge den i Canellis underjordiske kalktuf. Den imponante *cantina* har en naturlig temperatur på 13° C året rundt, og en luftfugtighed, der gør den ideel til lagring af 3 mio flasker. Ejendommen kom i 2014 på UNESCO's verdensarvsliste. Giorgio Rivetti fra La Spinetta overtog Contratto i 2011, med en vision om at fremstille Italiens bedste vine på Champagne-metoden, uanset omkostningerne. Kvaliteten af vinene er allerede øget markant og forventningen er, at de vil blive stadig bedre.

Contratto laver også en serie af fremragende artisanale spirituosa, genopfundne efter egne originale opskrifter: 2 slags Vermouth – af det tyske *Wermut*, *malurt*, en alkoholforstærket vin tilsat forskellige botaniske ingredienser - efter opskrifter fra 1920'erne. Her laves Vermouth på basis af Cortese, der tilsættes brandy og naturlige urter, krydderier, rødder og frø, mv. Vermouth Bianco fremstilles med 50 ingredienser, hvoraf de 22 er hemmelige, og Vermouth Rosso med 31, heraf 15 hemmelige. Endelig er der en Americano Rosso, en Vermouth-type med mere sødme, med 25 tilsatte ingredienser, hvoraf de 13 er hemmelige. En fortrinlig Fernet, en aromatiseret, lakridspræget *amaro*, er baseret på egen opskrift fra 1920; en Aperitif, (en håndværksfremstillet Aperol-type) er baseret på en opskrift fra 1935, der inkluderer 28 aromaer og er velegnet til eksempelvis Spritz; og endelig en Bitter, (en håndværksfremstillet Campari-type) baseret på egen opskrift fra 1933, tilsat 24 botaniske noter. I modsætning til mere industrielle produkter anvender Contratto udelukkende naturlige botaniske aromagivere og ingen kunstige farvestoffer til sine spirituosa.

Contratto Americano Rosso genså dagens lys i 2013.

LOKALITET

Canelli i Piemonte.

TYPE

En håndværksfremstillet, lidt sødere Vermouth Rosso med mange anvendelsesmuligheder.

ØVRIG INFORMATION

AMERICANO ROSSO har et alkohol-indhold på 16,5% og indeholder 200 gram sukker/liter. Der anvendes 100% naturlige ingredienser og farven er justeret med karamelliseret sukker.

INGREDIENSER

Inkluderer blandt andet: Vand, vin, sukker, alkohol, botaniske ekstrakter: Ingefær, mynteblade, hibiscus-blomster, høtorneblomster, nældeblade, angelika-rødder (englerod), bitter og sød orange-skal, rabarber, salvie, lakrids...og andet.

Den originale opskrift er fra 1920'erne og der indgår 25 botaniske ingredienser i AMERICANO ROSSO: Naturlige urter, krydderier, rødder og frø, mv.

CONTRATTO AMERICANO ROSSO kan nydes on the rocks med en skive appelsin, men er også skabt med henblik på at blande drinks og cocktails. Prøv eksempelvis en

CONTRATTO NAPOLI:

6 cl Contratto Americano Rosso
6 cl Friskpresset appelsinjuice
9 cl Contratto Millesimato Extra Brut

Serveres med isterninger og der pyntes med en appelsin-skive.

Flasken rummer 0,75 liter.

www.Contratto.it