



ACQUISTATO IL

"Flor" Vernaccia di Oristano DOC 2022

2022



Svinando

Bianco della tradizione

La Vernaccia di Oristano DOC è un vino bianco sardo di grande tradizione, prodotto in questo caso nella zona della bassa Valle del Tirso e del Sinis da Contini 1898. La sua origine risale addirittura al Medioevo ed è profondamente legata alla cultura e alle tradizioni della regione. Prodotto da uve Vernaccia in purezza, questo vitigno autoctono trova nell'area di Oristano un habitat ideale. Si caratterizza per la sua resistenza alla siccità e al vento, e per la sua capacità di adattarsi ai terreni sabbiosi e calcarei della zona. La vinificazione avviene in bianco. Si parte con una spremitura soffice delle uve, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Il vino poi matura in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni. Questi vengono volutamente tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti, detto Flor, che genera gli inconfondibili sentori della Vernaccia. Vino complesso e affascinante, la Vernaccia di Oristano DOC di Contini 1898 si presenta nel calice di un colore giallo dorato intenso. Al naso si avvertono profumi di frutta secca, agrumi, miele, spezie e fiori bianchi. In bocca, invece, è caldo e deciso, con una freschezza e una sapidità che lo rendono persistente e armonico. Ideale con la bottarga di muggine, può essere proposta anche con formaggi stagionati e dolci a base di mandorla.

Sono tante le piccole aziende vinicole italiane che sono cresciute e si sono sviluppate negli anni grazie alla passione tramandata di padre in figlio. Tra queste un posto d'onore spetta alla sarda Contini, fondata nel 1898 e da allora gelosamente custodita dai membri della storica famiglia oristanese. Prima Salvatore, poi Attilio, oggi Paolo e i nipoti Alessandro e Mauro. Ben quattro generazioni. Il nome Contini, per oltre un secolo, si è identificato con la Vernaccia di Oristano. Poi, negli anni, la Vernaccia è stata affiancata da altre importanti produzioni, come il Nieddera, il Vermentino e i Cannonau. Oggi l'azienda è una solida realtà regionale, capace di vendere i suoi buoni prodotti in tanti diversi mercati. Ma è sull'isola, a pochi chilometri dal mare, che il cuore di Contini continua a battere. E per capirlo basta stappare una qualsiasi delle loro bottiglie. Hanno la Sardegna dentro!

La Vigna

Terreno Alluvionale, sabbioso e leggermente argilloso.

Esposizione Allevamento Guyot e cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% Vernaccia

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo in 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, dopo cena

Vinificazione Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti Flor che genera gli inconfondibili sentori di Vernaccia di Oristano.

Sensazioni Sorso caldo e deciso, carezzevole, freschezza e sapidità in un finale suadente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821