



ACQUISTATO IL

Maluentu Rosso Tharros IGT

2018



Svinando

Dalla valorizzazione dell'antico vitigno Nieddera

Maluentu è una piccola isola sarda, conosciuta anche come Isola di Mal di Ventre, ma è anche un vino che nasce da uve autoctone Nieddera, di antichissime origini. Le uve crescono in vigneti a pochi metri sul livello del mare, dove però godono di un clima eccezionale, caratterizzato da lunghi inverni miti e da estati calde, asciutte ma ben ventilate. In cantina viene lavorato con passione e competenza. Affinato parte in cemento e parte in botti di legno, riesce a esprimere tutta la purezza del suo varietale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino carico con qualche riflesso granata. Al naso è intenso e ricco. Dominano i sentori di frutta rossa matura, con un sottile ricordo di spezie dolci. In bocca è potente e caldo. Ben bilanciato e gradevolmente tannico.

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	Sabbioso, leggermente argilloso
Esposizione	Pochi metri sul livello del mare
Allevamento	Impianti a spalliera (Guyot e cordone speronato) e alberello
Densità imp.	40 hl

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Nieddera (70%), Merlot(10%), Syrah(10%), Cabernet Sauvignon (10%)
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Pigiadiraspatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni e pressatura soffice.
Sensazioni	Intenso e persistente con sentori di frutti rossi

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821