ACQUISTATO IL .....

"Karmis" Bianco Isola dei Nuraghi IGT 2024 2024

Un bianco che non teme di invecchiare

Karmis è il frutto di un matrimonio d'amore, quello tra la Vernaccia e il Vermentino. Un matrimonio pensato e progettato da Contini per valorizzare al meglio due delle varietà più rappresentative dell'azienda. Dopo la vinificazione, il vino viene lasciato maturare sui suoi lieviti, mantenuti in movimento grazie a frequenti battonage. E' un vino destinato a invecchiare bene, regalando grandi soddisfazioni per anni a chi ha la pazienza di aspettare. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è delicato e persistente allo stesso tempo. Un bel bouquet fruttato e floreale che invita a bere. In bocca, infine, è morbido con una perfetta corrispondenza tra tra i sapori percepiti e i profumi che avevano caratterizzato l'inizio della degustazione. Un vino piacevolmente sapido e lungo che può regalarci grandi soddisfazioni, ogni giorno.

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	Parte alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica.
Esposizione	Fino a 200 metri sul livello del mare
Allevamento	Impianto a spalliera e alberello.
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vernaccia (70%) Vermentino (30%)
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	3 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo per la cucina marinara
Vinificazione	In bianco con spremitura soffice e fermentata a temperatura controllata in accaio.
Sensazioni	Persistente, fruttato e floreale

© 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