



ACQUISTATO IL .....

"Nieddera" Rosato Valle del Tirso IGT 2023

2023

## Un rosato intenso e profumato



*Svinando*

Una delle cose più bella della Sardegna (tolto il clima, il mare e la cucina) è senza dubbio la grande ricchezza di vitigni nativi o autoctoni. Tra questi c'è il Nieddera, usato, in assemblaggio ad altri vitigni a bacca rossa tipici della penisola del Sinis, per produrre questo affascinante rosato della cantina Contini. Una breve macerazione di 12/24 ore è sufficiente al vino per acquisire il suo colore intenso, con riflessi violacei. Un rosato che per ricchezza e spessore del bouquet potrebbe tranquillamente essere anche un rosso. Al naso è intenso e fruttato. In bocca è morbido e fresco. Vivace e ben equilibrato. Un bel vino a tutto pasto, perfetto con il pesce ma anche con la carne.

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!

|                       |                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                         |
| <b>Terreno</b>        | Sabbioso, leggermente argilloso                                                                                                         |
| <b>Esposizione</b>    | Pochi metri sul livello del mare                                                                                                        |
| <b>Allevamento</b>    | Impianti a spalliera (Guyot)                                                                                                            |
| <b>Densità imp.</b>   | 65 HL                                                                                                                                   |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                         |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosato fermo                                                                                                                       |
| <b>Provenienza</b>    | Sardegna                                                                                                                                |
| <b>Uve</b>            | Nieddera (90%) altre uve della zona (10%)                                                                                               |
| <b>Gradazione</b>     | 12.5% vol.                                                                                                                              |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16°                                                                                                                                     |
| <b>Quando Berlo</b>   | 3 anni ad oggi                                                                                                                          |
| <b>Abbinamento</b>    | Grigliata di pesce                                                                                                                      |
| <b>Vinificazione</b>  | Pigiadirasatura, macerazione delle bucce per 12/24 ore, estrazione del mosto rosato e fermentazione a temperatura controllata (16-18°). |
| <b>Sensazioni</b>     | Morbido, fresco, vivace ed equilibrato.                                                                                                 |

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