ACQUISTATO IL .....

"Nieddera" Rosato Valle del Tirso IGT 2020



Un rosato intenso e profumato

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 intensoe 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!

La Vigna

Terreno	Sabbioso, leggermente argilloso
Esposizione	Pochi metri sul livello dle mare
Allevamento	Impianti a spalliera (Guyot)
Densità imp.	65 HL

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco IGT
Provenienza	Sardegna
Uve	Nieddera (90%) altre uve della zona (10%)
Gradazione	12.5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	3 anni ad oggi
Abbinamento	Grigliata di pesce
Vinificazione	Pigiadiraspatura, macerazione delle bucce per 12/24 ore, estrazione del mosto rosato e fermentazione a temperatura controllata (16-18°).
Sensazioni	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