



ACQUISTATO IL .....

"Elibaria" Vermentino di Gallura DOCG 2023

2023

## Un Vermentino (di Gallura) davvero a tutto pasto



Svinando®

Elibaria è un Vermentino di Gallura che nasce da uve coltivate dalla famiglia Contini in vigneti situati a oltre 200 metri sul livello del mare. Il clima in quest'area è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde e ventilate. Condizioni ideali per permettere alle uve di raggiungere un perfetto stato di maturazione in salute. Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdastri. Al naso, i principali profumi sono fruttati e floreali, arricchiti da note di erbe aromatiche che ricordano la Sardegna. In bocca è piacevolmente beverino, agile e fresco. Un vino che chiede solo di essere servito ben fresco per accompagnare con successo un intero pranzo (o una cena) a base di pesce.

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** Disfacimento granitico  
**Esposizione** 200-400 metri sul livello del mare  
**Allevamento** Impianti a spalliera (Guyot)

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo  
**Provenienza** Sardegna  
**Uve** Vermentino 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Antipasti e piatti di pesce

**Vinificazione** Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche inox termoregolate a temperatura controllata

**Sensazioni** Ricco intenso, sapido, delicato e persistente.

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