SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Inu Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Contini | Sardinien



Das Wort "Inu" ist sardisch, der Winzer leitet es sich von dem italienischen Wort "Vino" - Wein ab.
Groß und kräftig tritt der Inu auf, er besticht mit sardischer Typizität, die eine kernige Struktur und ein dunkles Beeren-Bukett mit sich bringt.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirsche, Piment, rote Pfllaume
Geschmack	geringe Säure, kräftig, sanftes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Tonneaux
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmortes Lammfleisch, gereifter Hartkäse, Salsiccia

Produzent

Das Weingut Contini trägt den Familiennamen, seitdem es im Jahre 1898 von Salvatore Contini gegründet wurde. Heute stehen sein Enkel Paolo, Mauro und Alessandro in der Verantwortung. Die Weinberge von Contini mit einer Gesamtfläche von 160 Hektar erstecken sich über verschiedene Anbaugebiete Sardiniens. Der Hauptsitz liegt bei Cabras, in der Nähe der historischen Stätte „Sa Osa“ auf der Halbinsel Sinis. Ein besonderes Juwel unter den Weinen von Contini ist der „Vernaccia di Oristano“, der bereits in den Jahren 1912 und 1913 bei der Weltausstellung in Mailand mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und 1989 als erster Wein Sardiniens die begehrten Drei Gläser im Gambero Rosso bekam. Contini fühlt sich der sardischen Tradition in vielfacher Weise verbunden. So hat das Weingut der fast schon verschwundenen einheimischen Rebsorte Nieddera zu neuem Leben verholfen und baut diese seltene Sorte als einer der wenigen Erzeuger aus.

Gründungsjahr	1898
Rebfläche	160 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	800 000
Rebsortenspiegel	Vernaccia, Vermentino, Nieddera, Cannonau

Attilio Contini S.P.A. | Via Genova, n. 48-50 | IT 09072 Cabras

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN