

2019 Maluentu Tharros Rosso IGT

Contini | Sardinien

Der Maluentu, benannt nach der gleichnamigen Insel, wird hauptsächlich aus der alten, fast unbekanntem und autochtonen Rebsorte Nieddera hergestellt. Vereint mit Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon entsteht ein kraftvoll, schmeichelnder Wein, der an die sardische Geruchswelt erinnert.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Brombeeren, Heidelbeeren, mediterrane Macchia
Geschmack	mittlere Säure, saftig, würziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Lammfleisch, Wild

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 erstrecken sich über verschiedene Anbaugelände Sardinien. 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 Sardinien 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