

2021 Vernaccia di Oristano DOC

Contini | Sardinien

Die Trauben für den Vernaccia di Oristano von Contini gedeihen im mediterranen Klima Westsardiniens, im unteren Sinis-Tal, nur wenige Meter über dem Meeresspiegel. Doch was ist der Vernaccia di Oristano eigentlich? Zunächst bezeichnet Vernaccia eine autochthone sardische Rebsorte. Der berühmte Vernaccia di Oristano ist jedoch weit mehr: ein charaktvoller, sherryähnlicher Wein mit leuchtend goldgelber Farbe und feinem Duft nach Mandelblüten. Nach der Lese werden die Trauben sanft gepresst. Anders als beim Sherry wird kein hochprozentiger Alkohol zugesetzt. Der junge Wein reift anschließend mindestens vier Jahre unter einer feinen Florhefeschicht in Fässern aus Eiche und Kastanie, eine Tradition, die ihm seine unverwechselbare Persönlichkeit verleiht. In der Nase präsentiert sich er Vernaccia di Oristano intensiv, ätherisch und mit markantem Mandelaroma. Am Gaumen zeigt er sich trocken, vollmundig und lang anhaltend, mit harmonischer Textur und geschmeidigem Körper. Der Vernaccia ist ein Wein, der die Essenz Sardiniens in sich trägt.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	ätherische Noten, getrocknete Aprikose, Mandelblüten
Geschmack	vollmundig, anhaltend, leichte Bitterstoffe

Wissenswertes

Ausbau	biologisch unter Florhefen, kleine Kastanienholzfässer
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Spaghetti Bottarga, Mandeldesserts, Gorgonzola

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 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