

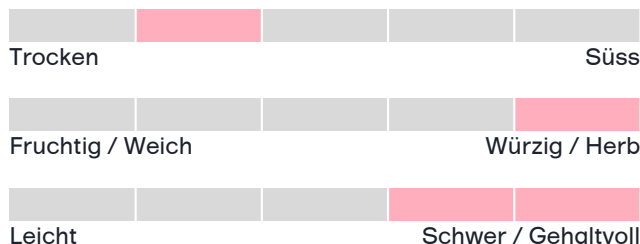


VERNACCIA DI ORISTANO "FLOR" ATTILIO CONTINI 75CL



Vernaccia di Oristano DOC, Contini Attilio, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Sherryartiger Dessertwein aus Sardinien; dichte, volle Nase, Noten von Rosinen, Mandelgebäck, Haselnuss und getrockneten Feigen; warm und füllig, im Gaumen angenehm trocken; enorme Länge.

Vinifikation

Reifung in Eichen- und Kastanienfässern für ca. 5 Jahre. Diese werden nicht ganz, sondern nur zu drei Vierteln gefüllt. Dank des Luftkontakts bildet sich, ähnlich wie beim Sherry, auf der oberfläche eine Schicht von sogenannten Florhefen, die mehrere Jahre erhalten bleiben kann. Im Gegensatz zum Sherry wird der Vernaccia di Oristano aber nicht aufgespritzt. Da Wasser durch das Holz verdunsten kann, nimmt der Alkoholgehalt des Weins mit der Dauer der Fasslagerung auf natürliche Weise stetig zu und kann mitunter auf über 20 Volumenprozent ansteigen.

Traubensorten

100% Vernaccia

Alkohol

15.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 20 Jahr(e) ab 2024

CONTINI ATTILIO

Der 1898 von Salvatore Contini gegründete Betrieb gehört zu den ältesten und angesehensten Weingütern Sardinien. Die Kellerei hat ihren Sitz in Cabras, im westlichen Teil Sardinien. Die Stadt liegt wunderschön an den Ufern des gleichnamigen Sees, umgeben von vielen historischen und kulturellen Bauten. Der Vernaccia di Oristano war immer das Markenzeichen der Azienda Contini und dieser Wein erlangte 1912 und 1913 die Goldmedaille an der internationalen Weinmesse in Mailand. Heute widmen sich Enkel und Urenkel des Gründers, mit der gleichen Hingabe und Perfektion, den Anforderungen eines wachsenden und immer anspruchsvolleren Marktes. Ab 1980 wurde das Sortiment stetig ausgebaut und umfasst heute auch trockene Weissweine, Rosato- und Rotweine, vor allem gewonnen aus den Rebsorten Cannonau und Nieddera (die älteste und rarste Sorte Sardinien).

<http://www.vinicontini.com>