

# Ristorante Mediterraneo

Azienda Vinicola **ATTILIO CONTINI**

## Vernaccia di Oristano DOC



Die alluvialen Böden des Tirso-Tals verleihen den Trauben dieser alten Rebstöcke hoch geschätzte önologische Merkmale. In mindestens fünfjähriger Reifezeit in jahrhundertalten Fässchen aus Kastanien- und Stieleichenholz erhält der Vernaccia di Oristano eine goldene Farbe mit Bernsteinreflexen und einen intensiven, charakteristischen Duft der an Mandelblüten erinnert.

Ein exquisiter Dessertwein. kalt serviert auch als Aperitif optimal. Er ergänzt außerdem Fischspezialitäten aus der Pfanne, würzige Antipasti und die typische Bottarga di Muggine, den Kaviar der Meeräsche.

Rebsorten	Vernaccia 100%
Anbaugebiet	Eines der am höchsten geschätzten Weinanbaugebiete im unteren Valle del Tirso, zwischen Cabras und Baratili, wenige Meter über Normalnull vorwiegend Ost
Höhe	Typisch mediterran mit milden Wintern begrenzten Niederschlägen und heißen, luftigen Sommern.
Klima	
Farbe	Goldgelb mit Bernsteinreflexen
Duft	Intensiv, reich, ätherisch mit charakteristischer Mandelblüten-Note
Geschmack	Trocken und reichhaltig, entfaltet sich allmählich mit säuerlichen und leicht bitteren Noten, warm, harmonisch, Kern und Substanz samtweich und schmeichelnd.
Begleiter	Ein exquisiter Wein zum Dessert und beschaulichen Genießen, kalt serviert auch als Aperitif optimal. Guter Begleiter für verschiedene sardische Nachspeisen, passt besonders zur typischen Bottarga di Muggine.
Serviertemperatur	Zwischen 8° als Aperitif und 16° mit Desserts
Alkoholgehalt	15.14 % vol.
Restzucker	0.9 g/l
Flüchtige Säure	0.69 g/l
Gesamtsäure	5.60 g/l
SO <sub>2</sub> insgesamt	51 mg/l
Freie SO <sub>2</sub>	3 mg/l
pH	3.55
Gesamt-trockensubstanz	31.5 g/l
Bodenbeschaffenheit	Alluvialer Boden, sandig, leicht tonhaltig Cobelet-Anlagen erwachsener Weinreben
Ziehung der Rebstöcke	Doppelzentner 30 - 40
Trauben-ertrag pro Hk	hl 20 - 30
Wein-ertrag pro Hektar	Weißweinsbereitung traditionell mit weicher Pressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur.
Weinkelterung	Alterung für etwa 10 Jahre in Fässchen aus Kastanien- und Stieleichenholz