

PONTIS

BIANCO DOLCE DA UVE STRAMATURE

CONTINI
1898

Vitigno

Vernaccia, Moscato.

Zona di produzione

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

Altitudine

Pochi metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

Allevamento delle viti

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

Resa uva per ettaro

30/40 quintali.

Vinificazione

Vernaccia ottenuta in parte da uve appassite, in parte da uve vendemmiate e vinificate secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

La parte appassita matura in acciaio, l'altra matura in caratelli di rovere e castagno, tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti Flor, che genera gli inconfondibili sentori della Vernaccia di Oristano, alcuni mesi poi in bottiglia.

Colore

Luminoso di color ambra con riflessi dorati.

Profumo

Ampio ventaglio di profumi mielosi e albicocca, uva sultanina, mandorla e nocciole si fondono in un finale di cioccolato bianco.

Sapore

Dolcezza, suadanza, si fondono in un equilibrio perfetto con freschezza e sapidità, lunga persistenza aromatica intensa e perfetta armonia.

Temperatura di servizio

Servire a 12°/14° C.

Abbinamenti

Grande in accompagnamento a dolci tipici sardi e formaggi erborinati, da provare su cheesecake al mango con leggera grattata di bottarga di muggine.

Formato

0,375 l.

