

I GIGANTI

Isola dei Nuraghi Bianco IGT

Uvaggio	Vernaccia, Vermentino.
Zona di produzione	Valle del fiume Tirso, Sinis, Terre di Ossidiana Monte Arci.
Altitudine	Fino a 200 metri s.l.m.
Clima	Mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.
Carattere del terreno	Parte alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica.
Allevamento delle viti	Impianti a spalliera e alberello.
Resa uva per ettaro	50-60 quintali.
Vinificazione	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in tonneau di primo e secondo passaggio.
Affinamento	Maturazione del vino in tonneau per 6 mesi insieme ai suoi lieviti con periodici batonnage poi affinamento in bottiglia, vino in crescente aumento di complessità con gli anni.
Colore	Giallo paglierino carico con belle note dorate
Profumo	Ottima intensità e finezza seguita da note importanti di speziatura bianca, camomilla e macchia mediterranea.
Sapore	Grande struttura, pienezza, mantiene ottima freschezza e sapidità, ci aspettiamo importante longevità.
Temperatura di servizio	10°-12° C.
Abbinamenti	Piatti importanti di buona struttura, ricchi e saporiti da provare su fregola sarda ai frutti di mare con scaglie di bottarga.
Epoca vendemmia	Metà settembre.
Formato	0,75 lt - 1.5 lt - 3,0 lt



CONTINI
1898