

PONTIS

Isola dei Nuraghi Bianco Dolce da uve stramature IGT

Uvaggio	Uve autoctone locali.
Zona di produzione	Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.
Altitudine	Pochi metri s.l.m.
Clima	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 nocchie 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.
Epoca vendemmia	Prima decade ottobre.
Formato	0,375 lt



CONTINI
1898