



CONTINI
1898

UN CUORE ANTICO, UNA NUOVA CASA.
EIN ANTIKES HERZ, EIN NEUES HAUS



CONTINI 1898

LA PRIMA CANTINA DELLA SARDEGNA DIE ERSTE WEINKELLEREI SARDINIENS

Contini 1898, una parola e un numero definiscono la nostra azienda e marcano l'orizzonte della nostra storia. **Siamo orgogliosi di essere la prima cantina della Sardegna, un primato che dobbiamo interamente al nostro fondatore, Salvatore Contini.** Quell'epoca, benché lontana nel tempo, è assolutamente presente quando si ha la fortuna di visitare il cuore della nostra cantina, la barricaia storica. Qui da decenni riposano le nostre vernacce che attendono pazientemente nel buio il momento di essere imbottigliate e diventare protagoniste dei momenti di convivialità.

Contini 1898, ein Wort und eine Jahreszahl über die sich unser Unternehmen definiert und den Horizont unserer Geschichte markiert.

***Wir sind stolz darauf, die erste und älteste Weinkellerei Sardiniens zu sein, das wir ausschließlich unserem Gründer Salvatore Contini zu verdanken haben.** Diese Ära liegt zeitlich weit zurück, ist aber dennoch glücklicherweise absolut präsent und spiegelt sich in unserem historischen Barriquekeller – dem Herz unserer Kellerei - wieder. Hier ruhen seit Jahrzehnten unsere Vernatschweine, die in der Dunkelheit geduldig auf den Moment warten, in Flaschen abgefüllt und zu Protagonisten geselliger Momente zu werden.*



L'ANTICA BARRICAIA
ANTIKER BARRIQUEKELLER
CANTINA CONTINI

LA NUOVA SALA DEGUSTAZIONI
NEUER VERKOSTUNGSRAUM
CANTINA CONTINI



UNA NUOVA STORIA

Oggi l'azienda produce una gamma completa di vini con la quale è presente nei mercati italiani ed esteri. **Nel 2022 è stata inaugurata la nuova cantina Contini**, un'operazione di restyling degli spazi che ha lo scopo di proiettarci nel futuro e diventare un contenitore di esperienze, un punto di incontro e una meta da scoprire.

La cantina si trasforma in un luogo di design in cui le persone scelgono di andare per trascorrere parte del loro tempo: in compagnia, degustando vini di qualità e facendo nuove indimenticabili esperienze.

Insieme siamo Contini 1898.

EINE NEUE GESCHICHTE

*Heute produziert das Unternehmen ein komplettes Weinsortiment, mit dem es auf dem italienischen und ausländischen Markt präsent ist. **Im Jahr 2022 wurde die neue Weinkellerei Contini eingeweiht.** Räume wurden neu gestaltet, die in die Zukunft projizieren und die ein Treffpunkt zum Erfahrungsaustausch sein sollen. Ein Ort, den es zu entdecken gilt.*

Der Weinkeller verwandelt sich in einen Ort des Designs, in dem man einen Teil seiner Zeit verbringen kann: in Gesellschaft, bei der Verkostung von Qualitätsweinen und beim Sammeln neuer unvergesslicher Erfahrungen.

Gemeinsam sind wir Contini 1898.

I NOSTRI VIGNETI / *UNSERE WEINBERGE*

1 SINIS

- I Giganti
- Karmis
- Maluentu
- Attilio

2 VALLE DEL TIRSO

- Barrile
- Nieddera
- Tonaghe
- Rosè
- Antico Gregori
- Vernaccia di Oristano
- Componidori
- Pontis

3 OSSIDIANA

- Sartiglia
- Pariglia

4 OSCHIRI

- Elibaria

5 SENNORI

- Mamaioa

6 BARBAGIA

- 'Inu



SIAMO QUI
HIER SIND WIR



I NOSTRI VIGNETI DEL SINIS
UNSERE WEINBERGE VON SINIS

39.942338188908884, 8.452711268995154



CONTINI
1898

È MERAVIGLIOSO AVERE LA FORZA DI UN GIGANTE
ES IST WUNDERBAR, DIE KRAFT EINES RIESEN ZU HABEN
~~~~~  
WILLIAM SHAKESPEARE

I GIGANTI DI CONTINI

DIE GIGANTI VON CONTINI

CONTINI  
1898



# I GIGANTI ROSSO

## ROSSO THARROS IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Nieddera, altre uve rosse locali.

*Nieddera, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura di uve vendemmiate tardivamente, macerazione con le bucce fino a 12 giorni, fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

*Kelterung der spät gelesenen Trauben, Mazeration mit den Schalen bis zu 12 Tagen, Fermentation bei kontrollierter Temperatur, sanfte Pressung des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

10-12 mesi in botti di medie dimensioni di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

*10-12 Monate in mittelgroßen Holzfässern, die nur ein bis zwei Mal verwendet werden und mindestens 6 Monate in der Flasche*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Si accompagna a grandi arrosti, selvaggina e formaggi saporosi e piccanti.

*Passt gut zu Braten, Wild und würzigen und pikanten Käsesorten.*





# I GIGANTI BIANCO

ISOLA DEI NURAGHI IGT VERNACCIA VERMENTINO

## **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia, Vermentino. / Vernatsch, Vermentino.

## **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.

*Tal des Flusses Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.*

## **Vinificazione / Vinifizierung**

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio.

*Weißweingärung mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation in Barrique- und Tonneauxfässern, die nur ein bis zwei Mal verwendet werden.*

## **Affinamento / Reifung**

Maturazione del vino in tonneaux per 6 mesi insieme ai suoi lieviti, con periodici bâtonnage. Alcuni mesi in bottiglia.

*Mit der Hefe im Tonneauxfass für 6 Monate, mit periodischer Bâtonnage, mehrere Monate in der Flasche.*

## **Abbinamenti / Empfehlung**

Predilige la cucina marinara, ottimo anche su carni bianche e piatti importanti e strutturati.

*Bevorzugt die Küche mit Meeresfrüchten, passt aber auch hervorragend zu weißem Fleisch.*

# I GIGANTI ROSA

## ROSATO THARROS IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Cannonau, Nieddera.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Terre di Ossidiana, Penisola del Sinis.

*Terre di Ossidiana, Halbinsel Sinis*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, macerazione delle bucce per 3/6 ore, decantazione a freddo e successiva spillatura; fermentazione con lieviti selezionati a 18°C.

*Kelterung, Mazeration mit den Schalen für 3/6 Stunden, kaltes Dekantieren mit anschließendem Abzug, Fermentation mit ausgewählten Hefen bei 18°C.*

### **Affinamento / Reifung**

Maturazione sui lieviti con bâtonnage settimanali per 6 mesi, alcuni mesi in bottiglia.

*Mit der Hefe, mit wöchentlicher Bâtonnage für 6 Monate, mehrere Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Servito fresco accompagna antipasti, primi piatti, formaggi freschi, pesci e crostacei.

*Gekühlt serviert passt er zu Vorspeisen, Frischkäse, Fisch und Schalentieren.*



HO GUSTI SEMPLICISSIMI. MI ACCIDENTO SOLO DEL MEGLIO  
ICH HABE EINEN SEHR EINFACHEN GESCHMACK. ICH GEBE  
MICH NUR MIT DEM BESTEN ZUFRIEDEN

OSCAR WILDE

LE ECCELLENZE DI CONTINI

CONTINIS AUSZEICHNUNGEN



# BARRILE

## ISOLA DEI NURAGHI IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Nieddera, altre uve rosse locali.

*Nieddera, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Macerazione con le bucce per 10/12 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

*Mazeration mit den Schalen für 10/12 Tage und Fermentation bei kontrollierter Temperatur, sanftes Pressen des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

12/14 mesi tra barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

*12/14 Monate in Barrique- und Tonneauxfässern, die nur ein bis zwei Mal verwendet werden und mindestens 6 Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Eccelle su carni rosse, selvaggina e formaggi di grande stagionatura.

*Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.*





# KARMIS

## BIANCO ISOLA DEI NURAGHI IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia, Vermentino.

*Vernatsch, Vermentino.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.

*Tal des Flusses Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

*Weissweingärung mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation bei kontrollierter Temperatur imahltank.*

### **Affinamento / Reifung**

Maturazione del vino in vasche di acciaio insieme ai suoi lieviti con periodici bâtonnage. Alcuni mesi in bottiglia.

*Mit der Hefe inahltanks, mit periodischer Bâtonnage, mehrere Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Predilige la cucina marinara ma non diniega le carni bianche dai condimenti leggeri e stufati di verdure. Ottimo anche come aperitivo.

*Bevorzugt die Küche mit Meeresfrüchten, weißes Fleisch mit leichten Soßen, Gemüseintöpfe, ausgezeichnet auch als Aperitif.*

# 'INU

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

### **Vitigno / Rebsorte**

Cannonau, altre uve rosse locali.

*Cannonau, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Selezione di uve, vigneti Terre di Ossidiana Monte Arci e Barbagia.

*Ausgewählte Trauben aus den Weinbergen des Terre di Ossidiana di Monte Arci und Barbagia.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce 10/12 giorni e pressatura soffice.

*Kelterung, Mazeration mit den Schalen für 10/12 Tage, sanftes Pressen des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

*12 Monate in kleinen und mittelgroßen Holzfässern, die nur ein bis zwei Mal verwendet werden und mindestens 6 Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Si accompagna a grandi arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

*Passt gut zu Braten, Wild und reifen Käsesorten.*





# MAMAIOA ROSSO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO

## **Vitigno / Rebsorte**

Cannonau uve biologiche certificate.

*Cannonau aus kontrolliert biologischem Anbau.*

## **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Nord Sardegna / Nördliches Sardinien.

## **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 7 giorni e maturazione in vasche di cemento vetrificato e serbatoi in acciaio.

*Kelterung, Mazeration mit den Schalen für 7 Tage und Fermentation in verglasten Zement- und Stahltanks.*

## **Affinamento / Reifung**

In acciaio, cemento e bottiglia per alcuni mesi.

*In Stahl- und Zementtanks und in der Flasche für mehrere Monate.*

## **Abbinamenti / Empfehlung**

Primi piatti, carni rosse e bianche, pietanze di pesce.

*Vorspeisen, rote und weiße Fleischsorten, Fischgerichte.*

# MAMAIOA BIANCO

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO

### **Vitigno / Rebsorte**

Vermentino uve biologiche certificate.

*Vermentino aus kontrolliert biologischem Anbau.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Nord Sardegna / Nördliches Sardinien

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

*Kelterung, sanfte Pressung des Tresters, Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).*

### **Affinamento / Reifung**

Alcuni mesi in acciaio o cemento vetrificato.

Alcuni mesi in bottiglia.

*mehrere Monate in Stahl- oder verglasten Zementtanks, einige Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

*Vorspeisen und Fischgerichte oder einfach als Aperitif.*







# MALUENTU

## ROSSO THARROS IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Nieddera, Merlot, Syrah e Cabernet-Sauvignon.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 5/6 giorni e pressatura soffice.

*Kelterung, Fermentation mit der Schalenmazeration für 5/6 Tage, sanftes Pressen des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi.

*In Stahltanks und in der Flasche für einige Monate.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Carni rosse, pesci grassi e formaggi di media stagionatura.

*Rotes Fleisch, fetter Fisch und mittelreife Käsesorten.*

# ELIBARIA

## VERMENTINO DI GALLURA DOCG

### **Vitigno / Rebsorte**

Vermentino.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Gallura.

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°).

*Entrappung, sanfte Pressung des Tresters, Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16-18°).*

### **Affinamento / Reifung**

In vasche d'acciaio e bottiglia per alcuni mesi.

*In Stahltanks und in der Flasche für einige Monate.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

*Vorspeisen und Fischgerichte oder einfach als Aperitif.*



SARTIGLIA. BENEDIZIONE DEL COMPONIDORI  
SARTIGLIA. SEGNUMG DES COMPONIDORI  
ORISTANO

LA SARTIGLIA DI CONTINI

DIE SARTIGLIA VON CONTINI

CONTINI  
1898

# COMPONIDORI

## VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia / Vernatsch.

### **Zona di produzione / Anbauggebiet**

Bassa valle del fiume Tirso. Penisola del Sinis.

*Unteres Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

*Traditionelle Weissweingärung mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.*

### **Affinamento / Reifung**

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

*In Eichen- und Kastanienfässern für etwa 4 Jahre mit Florhefen, die nicht ganz gefüllt werden, damit die Oxidation gut fortschreiten kann.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Squisito vino da dessert e da meditazione, se servito fresco è un ottimo aperitivo su bottarga di muggine.

*Ausgezeichneter Dessert- und Meditationswein, gekühlt servieren, ein hervorragender Aperitif zu Rogen von der Meeräsche.*





# SARTIGLIA

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

### **Vitigno / Rebsorte**

Cannonau, altre uve rosse locali.

*Cannonau, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Terre di Ossidiana di Monte Arci, Valle del fiume Tirso

*Terre di Ossidiana di Monte Arci, Tal des Flusses Tirso.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 7 giorni, pressatura soffice.

*Kelterung, Fermentation mit Schalenmazeration bis zu 7 Tage, sanfte Pressung des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

In vasche d'acciaio, 6 mesi in barrique di secondo passaggio, alcuni mesi in bottiglia.

*In Stahltanks, 6 Monate in Barriquefässen, die nur ein bis zwei Mal verwendet werden und einige Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi stagionati.

*Gegrilltes rotes Fleisch, Wild und reife Käsesorten.*



# PARIGLIA

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

### **Vitigno / Rebsorte**

Vermentino.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Terre di Ossidiana di Monte Arci.

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

*Vinifizierung: Abbeeren, sanftes Pressen des Tresters, Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).*

### **Affinamento / Reifung**

Alcuni mesi in vasche d'acciaio e bottiglia.

*Mehrere Monate in Stahltanks und in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

*Vorspeisen und Fischgerichte oder als Aperitif.*



L'AMICIZIA È SEMPRE UNA DOLCE RESPONSABILITÀ  
FREUNDSCHAFT IST IMMER EINE SCHÖNE VERANTWORTUNG

KHALIL GIBRAN

GLI AMICI DI CONTINI

FREUNDE VON CONTINI

CONTINI

# NIEDDERA ROSÉ

## VALLE DEL TIRSO IGT

### **Vitigno / Rebsorte**

Nieddera, altre uve rosse locali.

*Nieddera, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, macerazione delle bucce per 12/14 ore, estrazione del mosto rosato e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

*Kelterung, 12/14stündige Mazeration mit den Schalen, Extraktion des Rosémustes und Fermentation bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).*

### **Affinamento / Reifung**

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.

*Mehrere Monate inahltanks, wird am besten jung getrunken.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Servito fresco, accompagna zuppe e grigliate di pesce, minestre, antipasti e carni bianche.

*Gekühlt serviert passt er zu Suppen und gegrilltem Fisch, Vorspeisen und weißem Fleisch.*





# TONAGHE

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

### **Vitigno / Rebsorte**

Cannonau, altre uve rosse locali.

*Cannonau, andere lokale rote Trauben.*

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Alto Campidano, Valle del fiume Tirso, Sinis.

*Alto Campidano, Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiatura, fermentazione con macerazione dalle bucce fino a 7 giorni, pressatura soffice.

*Kelterung, Fermentation mit der Schalenmazeration bis zu 7 Tage, sanfte Pressung des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

In vasche d'acciaio e bottiglia alcuni mesi.

*Inahltanks und einige Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Carni rosse alla brace, carni bianche e formaggi stagionati.

*Gegrilltes rotes Fleisch, weißes Fleisch und reife Käsesorten.*

# TYRSOS

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

### **Vitigno / Rebsorte**

Vermentino.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, alto Campidano.

*Tal des Flusses Tirso, oberes Campidano.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

*Entrappung, sanfte Pressung des Tresters, Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).*

### **Affinamento / Reifung**

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.  
*Mehrere Monate in Stahltanks, wird am besten jung getrunken.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.  
*Vorspeisen und Fischgerichte oder als Aperitif.*





BARICCAIA STORICA CONTINI 1898  
CONTINIS HISTORISCHER BARRIQUEKELLER 1998  
CANTINA CONTINI

VERNACCE, SPUMANTI, BIANCO DOLCE

VERNATSCH, SPUMANTE, SÜSSER WEISSWEIN

# VERNACCIA

## VERNACCIA DI ORISTANO DOC

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia / Vernatsch

### **Zona di produzione / Anbauggebiet**

Bassa valle del fiume Tirso. Penisola del Sinis.

*Unteres Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

*Traditionelle Weissweingärung mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.*

### **Affinamento / Reifung**

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

*Reifung in Eichen- und Kastanienfässern für etwa 4 Jahre mit Florhefen, die nicht ganz gefüllt werden, damit die Oxidation gut fortschreiten kann.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Ottimo aperitivo su bottarga di muggine, da dessert si sposa su dolci di pasta di mandorla.

*Hervorragend als Aperitif zu Rogen von der Meeräsche, als Dessert und passt sehr gut zu Desserts mit Mandelpaste.*



# VERNACCIA

## VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia / Vernatsch.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

*Traditionelle Weissweingärung mit sanfter Pressung des Tresters.*

### **Affinamento / Reifung**

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per almeno 20 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

*In Eichen- und Kastanienfässern für mindestens 20 Jahre mit Florhefen, die nicht ganz gefüllt werden, damit die Oxidation gut fortschreiten kann.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Eccellente da fine pasto e meditazione, splendido accostamento con grandi formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorle e con pasticceria secca.

*Hervorragend als Essensabschluss- und Meditationswein, ausgezeichnete Begleiter zu reifen Käsesorten, Desserts mit Mandelpaste und trockenem Gebäck.*



# ANTICO GREGORI

## VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia / Vernatsch.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Vinificazione / Vinifizierung**

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

*Traditionelle Weissweingärung mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.*

### **Affinamento / Reifung**

Cuvée delle migliori annate di Vernaccia, maturate per decenni in caratelli scolmi di rovere e castagno per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

*Cuvée der besten Vernatsch-Jahrgänge, mit Florhefen jahrzehntelang in Eichen- und Kastanienfässern, die nicht ganz gefüllt werden, damit die Oxidation gut fortschreiten kann.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Eccellente da fine pasto e meditazione, ottimo accostamento con formaggi stagionati, dolci di mandorle e pasticceria secca.

*Hervorragend als Essensabschluss- und Meditationswein, wunderbar zu reifen Käsesorten, Desserts mit Mandelpaste und trockenem Gebäck.*



# ATTILIO

## SPUMANTE DA UVE VERNACCIA

### **Vitigno / Rebsorte**

Vernaccia / Vernatsch.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Qualificazione / Vinifizierung**

Da una particolare selezione di uve Vernaccia e una fermentazione naturale metodo Martinotti nasce un brut elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta e nota floreale. *Aus einer besonderen Auswahl von Vernatsch-Trauben und einer natürlichen Fermentation nach der Martinotti-Methode entsteht ein eleganter Brut mit einer feinen und anhaltenden Perlage und einem Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze delicate sia di pesce che di carne, eccelle su frittture e salumi.

*Hervorragend als Aperitif, Fisch- und Fleischgerichte und gebratenem und gepökeltem Fleisch.*





# ATTILIO ROSÉ

## SPUMANTE DA UVE NIEDDERA

### **Vitigno / Rebsorte**

Nieddera.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

*Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.*

### **Qualificazione / Vinifizierung**

Da una particolare selezione di uve Nieddera e una fermentazione naturale metodo Martinotti nasce un brut elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta e nota floreale.

*Aus einer besonderen Auswahl von Nieddera-Trauben und einer natürlichen Gärung nach der Martinotti-Methode entsteht ein eleganter Brut mit einer feinen und anhaltenden Perlage und einem Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze delicate sia di pesce che di carne, eccelle su frittura e salumi.

*Hervorragend als Aperitif, Fisch- und Fleischgerichte, passt sehr gut zu Beignets und Wurstwaren.*



# PONTIS

## BIANCO DOLCE DA UVE STRAMATURE

### **Vitigno / Rebsorte**

Uve autoctone locali / Lokale autochthone Trauben.

### **Zona di produzione / Anbaugebiet**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis / Tal des Flusses Tirso, Halbinsel Sinis.

### **Vinificazione / Vinifizierung**

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

*Vernatsch, der zum Teil aus an den Rebstöcken getrockneten Trauben und zum Teil aus geernteten Trauben gewonnen wird, die nach alter Tradition der Weissweingärung gekeltert werden, mit sanfter Pressung des Tresters und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.*

### **Affinamento / Reifung**

La parte appassita matura in acciaio e vasche in cemento mentre la parte a maturazione regolare svolge maturazione in caratelli di rovere e castagno tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del velo dei lieviti flor. Alcuni mesi in bottiglia.

*Der getrocknete Teil reift in Stahl- und Zementtanks und der normale Teil mit Florhefen in Eichen- und Kastanienfässern, die nicht ganz gefüllt werden, damit die Oxidation gut fortschreiten kann und mehrere Monate in der Flasche.*

### **Abbinamenti / Empfehlung**

Eccellente da fine pasto e meditazione / Hervorragend am Ende einer Mahlzeit und zur Meditation.



STAGNO E ABITATO DI CABRAS  
DER SEE UND DER ORT CABRAS

39.93446490650157, 8.528675142921102

**CONTINI 1898**

**Vi aspettiamo in cantina!**

**Wir erwarten Sie in der Weinkellerei!**

Via Genova, n.48  
09072 Cabras • Oristano  
tel. +39.0783 290806

**CONTINI**  
1898



**info@vinicontini.com**  
**www.vinicontini.com**



CONTINI  
1898