

Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini

con:

***La Contralta
dalla Sardegna***

Serata speciale di degustazione vini

Mercoledì 15 Maggio

La Contralta nasce in un territorio di rara bellezza che incute e impone rispetto. Il nome deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente a uno dei due poderi della Tenuta che si trova sotto il monumento naturale della Roccia dell'Orso, di fronte alla Costa Smeralda, a Palau. È un angolo di mare della Sardegna nordorientale che ha dato il nome all'azienda vitivinicola concentrata esclusivamente sui vitigni tradizionali dell'isola. La Contralta è molto più che una cantina: è un progetto visionario di valorizzazione della terra, dei vitigni tradizionali, degli uomini e delle donne che la vivono e la amano attraverso il coinvolgimento di ogni protagonista di questa impresa. Una nuova realtà che vuole utilizzare tutto quello che la Natura in Sardegna ha da offrire: graniti, venti, macchia mediterranea, sole, salsedine. La Contralta ci mette il lavoro, le conoscenze tecniche e scientifiche, l'esperienza e l'intuito. Il motto aziendale è "minimalismo enologico".

AUTENTICITÀ: Crediamo in una produzione non mainstream e non omologata. Crediamo nel superamento dei confini geografici e delle etichette per offrire esperienze autentiche e vini che appagano l'anima.

SOSTENIBILITÀ: Crediamo nei principi della lotta biologica in vigneto e della biodiversità. Vogliamo lasciare ai posteri un territorio pulito e non inquinato.

ETICA: Crediamo nel rispetto del territorio, in un approccio minimale, che si traduce nella nostra filosofia agronomica.

INCLUSIVITÀ: Crediamo nell'integrazione e nell'equilibrio tra storia, cultura, conoscenze, intuito. Crediamo che il contributo delle persone che credono in questo progetto sia irrinunciabile e insostituibile.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui un suo rappresentante per raccontarci qualcosa dei vini

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" ricordandovi che i posti saranno limitati

I vini proposti:

Fiore del sasso

Vermentino di Gallura

Il mosto ottenuto da una soffice pressatura dell'uva fermenta in acciaio alla temperatura di 16°C per circa 20 giorni. A fermentazione alcolica ultimata il vino ottenuto affina per una parte in acciaio sulle proprie fecce fini con ripetuti bâtonnage della massa e un'altra piccola parte, intorno al 20%, in piccole botti di rovere di primo passaggio, anche qui con ripetuti bâtonnage. Dopo 8 mesi di affinamento le due masse vengono assemblate, chiarificate, filtrate e imbottigliate. Il vino imbottigliato affina un ulteriore mese in vetro prima di essere commercializzato. Giallo brillante con riflessi dorati, naso che spinge sugli agrumi e sugli odori di macchia mediterranea, bocca centrata grazie anche a una leggera presenza tannica, sorso di corpo e verticale. Bel finale ammandorlato.

Sicut erat

Vermentino di Gallura in anfora

La vinificazione in anfora risale alla notte dei tempi: dopo le pietre scavate, l'anfora in terracotta è il primo contenitore usato dall'uomo per fare il vino. Utilizzata nei paesi dell'est Europa, dai greci e dai romani, fino ai giorni nostri. A La Contralta, utilizziamo anfore in ceramica microporosa non vetrificata traspirante, che permettono una micro ossigenazione paragonabile a quella delle barriques, ma non cedono alcun sapore terzo al vino. Sono anfore fatte di uno speciale mix di argille che cuociono a una particolare temperatura di 1030°C e che abbiamo scelto per esaltare il Vermentino. L'uva vendemmiata a mano viene diraspata, pigiata e messa in anfore di ceramica microporosa non vetrificata a fermentare a contatto con le bucce per 67 giorni. Dopo la separazione dalle bucce con torchio manuale, il vino viene rimesso in anfora dove matura per 9 mesi prima di essere imbottigliato. Prima della commercializzazione il vino affina altri 3 mesi in bottiglia. Giallo dorato intenso, profumo di frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele. In bocca è caldo, morbido, strutturato e con una lunga persistenza. La nota alcolica importante è ben bilanciata da una acidità discreta di fondo.

L'Ora grande rosso

Cannonau

Dimenticate tutti i vecchi ricordi che avevate sui Cannonau, in questa bottiglia troverete un vino intenso ma fine e delicato con tannini gentili. L'uva vendemmiata viene diraspata e fatta fermentare a contatto con le bucce per 20 giorni in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 25°C con ripetute follature. A fine fermentazione alcolica il vino separato dalle bucce svolge la fermentazione malolattica per circa due mesi sempre in acciaio. Una volta terminata la malolattica, il vino viene messo ad affinare in botti di rovere di primo passaggio per 6 mesi. Trascorsi questi mesi di affinamento in legno il vino viene assemblato, travasato un paio di volte per separarlo dai sedimenti e imbottigliato. Affina un ulteriore mese in vetro prima di uscire sul mercato. Rosso rubino acceso, naso di piccoli frutti rossi, spezie e con un chiaro richiamo a sentori balsamici; bocca avvolgente dove tornano le note fruttate e di eucalipto; sorso solare ed elegante.

Le ultime cose

Passito di Vermentino

Un vermentino passito e fermentato sulle bucce con sosta di 12/20 mesi in barrique nuova. Una quantità limitata per un bellissimo esperimento, si tratta infatti di un prodotto nuovo e limitato. Sapidità, freschezza, ottimo corpo e un colore ammaliante per 80g/l di zucchero e 14,50 gradi alcolici.