

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.