

# KARMIS

Bianco Isola dei Nuraghi 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	70-80 quintali.
Vinificazione	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Affinamento	Maturazione del vino in vasche di acciaio o cemento vetrificato, insieme ai suoi lieviti, con periodici battonage. Alcuni mesi in bottiglia. Conservato in ambiente idoneo, matura bene in bottiglia per diversi anni.
Colore	Paglierino, anche carico, brillante.
Profumo	Delicato ma continuo, con piacevoli sentori del frutto. Intenso e persistente, fruttato e floreale.
Sapore	Morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva. Sapido e persistente.
Temperatura di servizio	7°-9° C.
Abbinamenti	Predilige la cucina marinara ma non diniega le carni bianche dai condimenti leggeri e gli stufati di verdure. Ottimo anche come aperitivo.
Epoca vendemmia	Prima metà settembre.
Formato	0,375 lt - 0.75 lt - 1.5 lt



**CONTINI**  
1898