

# KARMIS

Isola dei Nuraghi Bianco 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             | In acciaio con periodici batonnage e poi in bottiglia. Conservato in ambiente idoneo matura bene in bottiglia per diversi anni. |
| Colore                  | Giallo paglierino con riflessi dorati sui bordi.  |
| Profumo                 | Intenso e persistente con profumi di miele e fiori gialli, ottima complessità in un finale tropicale.                           |
| Sapore                  | Invitante, sferzante, caratterizzato da eleganti note minerali e lunga sapidità.  |
| Temperatura di servizio | 7°-9° C.  |
| Abbinamenti             | Buona intensità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su crudi di mare.                             |
| Epoca vendemmia         | Prima metà settembre.   |
| Formato                 | 0,375 lt - 0.75 lt - 1.5 lt   |



**CONTINI**  
1898