



CONTINI
1898



INDICE

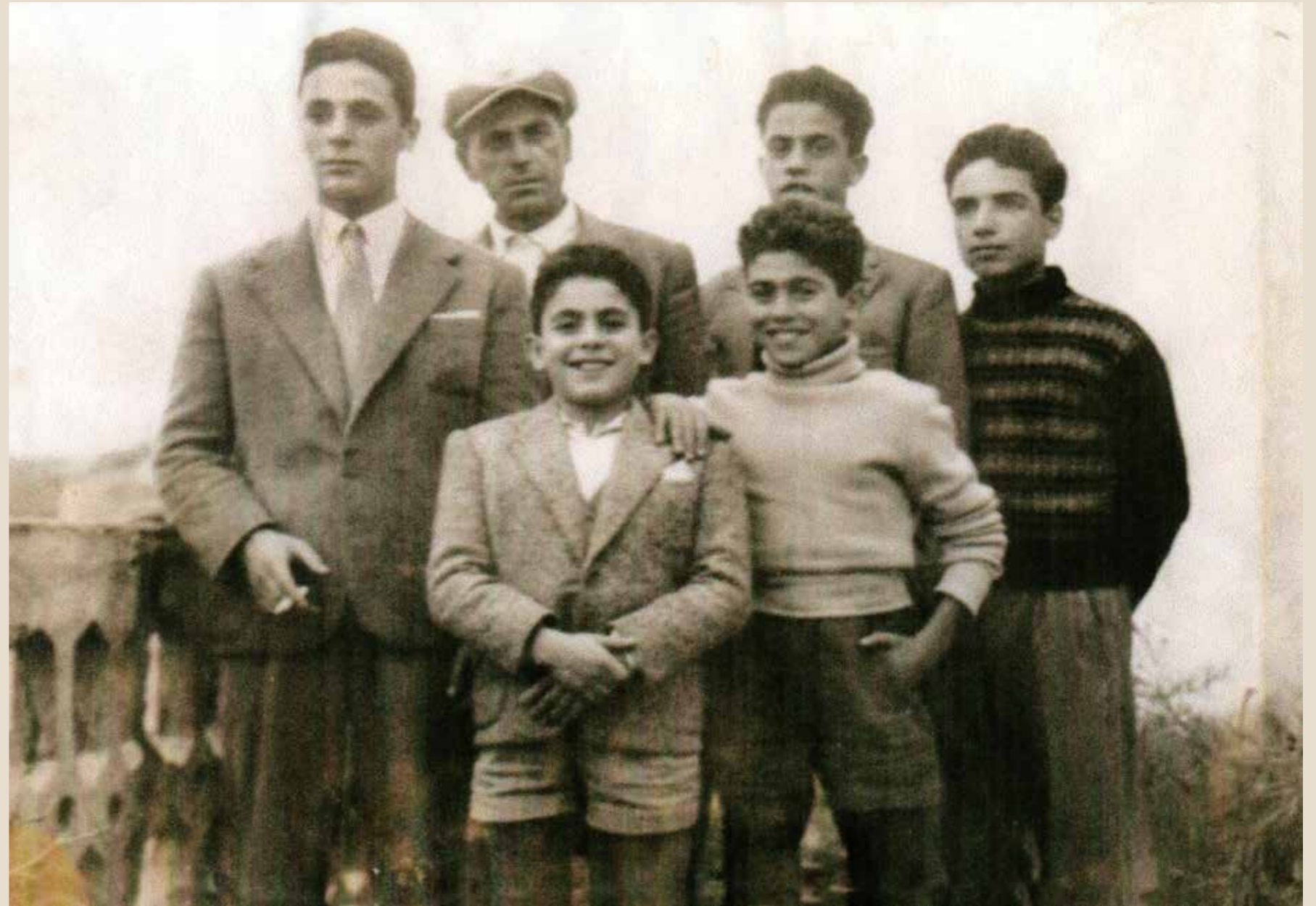
Storia	4
Chi Siamo	7
Cronostoria	10
Il Territorio	12
Le Tenute	16
Mappa della Produzione	22
I Nostri Vini	25
La Vernaccia	35
Visita la Cantina	39

STORIA

L' Azienda Vinicola Attilio Contini è stata fondata nel 1898 da Salvatore Contini, è ed oggi una delle più antiche e prestigiose case vinicole della Sardegna. Contini è da sempre sinonimo di Vernaccia di Oristano (già premiata con la Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Milano nel 1912 e1913) primo vino DOC in Sardegna nel 1971. A partire dal 1980, pur conservando intatte le tradizioni della produzione tipica della Vernaccia, l'azienda si è dedicata allo studio delle potenzialità dei vitigni autoctoni locali con particolare attenzione a **Vernaccia** e **Nieddera**, ma anche Vermentino e Cannonau ampliando così la gamma dei propri prodotti con alcuni nuovi vini in grado di soddisfare le rinnovate esigenze dei consumatori. La produzione è attualmente impostata in due rami distinti: da una parte la serie prestigiosa delle vernacce classiche e dall'altra una linea denominata semplicemente Contini che comprende le vernacce modernamente vinificate (Karmis e Pontis) e i vini ottenuti da uve Nieddera, Cannonau e Vermentino.

Nel 2009, a 111 anni dalla sua fondazione, l'azienda ha deciso di presentare una nuova linea di vini denominati Sartiglia, Pariglia e Componidori (rispettivamente un Cannonau, un Vermentino e un Vernaccia) con l'intento di legare il proprio nome alla "Sartiglia" famosissima e originale giostra equestre che si svolge a Oristano ormai da oltre 5 secoli in occasione del Carnevale. Dal 2011, l'Azienda da sempre attenta al rispetto dell'ambiente ma anche ai messaggi provenienti dal mercato, si è voluta cimentare nella ricerca di un vino naturale senza solfiti aggiunti: il Mamaioa rosso e bianco.

La dedizione della famiglia Contini con i gesti, le attenzioni di ogni giorno e la professionalità del gruppo di lavoro, persegue un unico obiettivo: la qualità dei propri vini.





CHI SIAMO

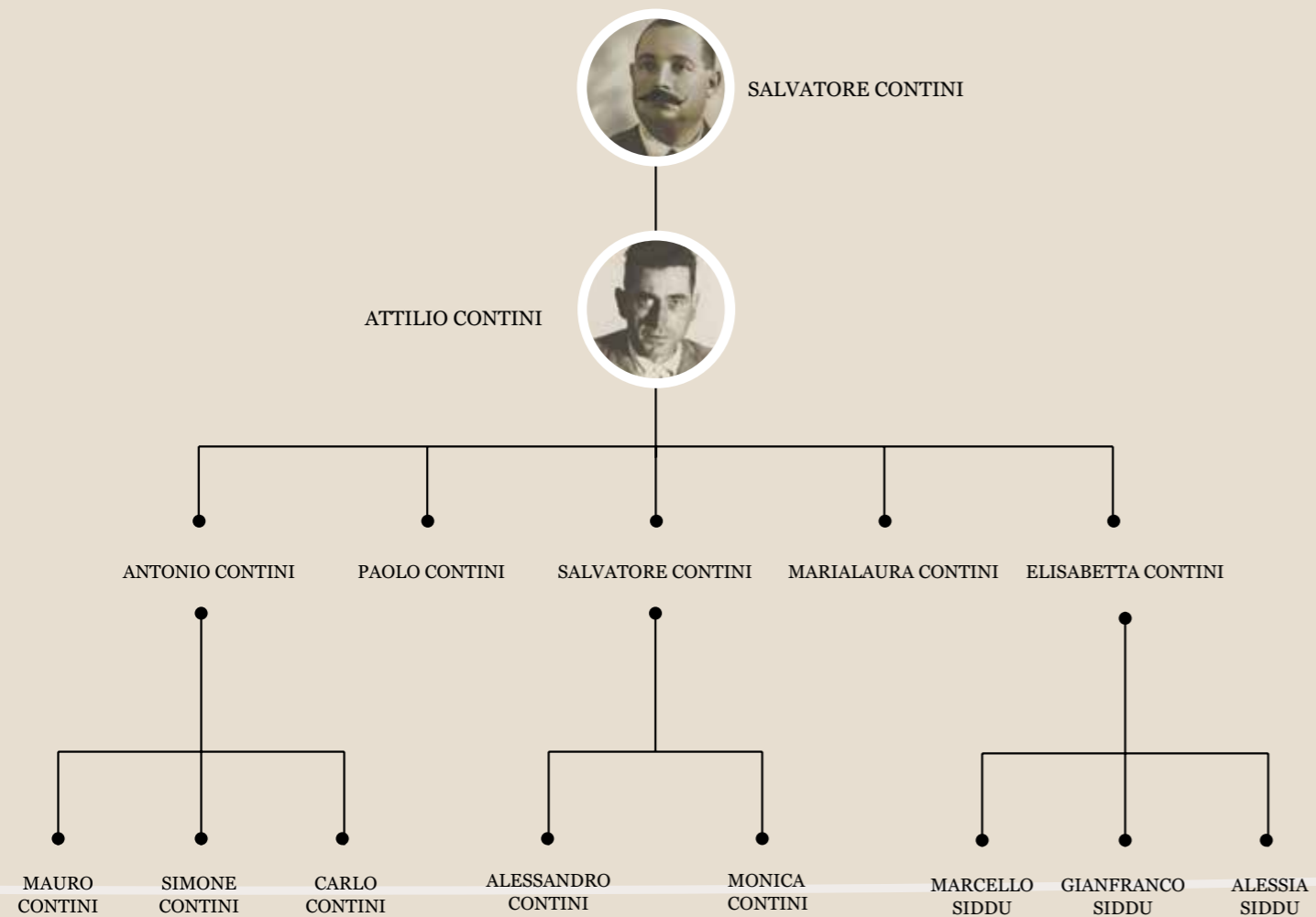
L' Azienda Vinicola Contini è la famiglia Contini che ormai dalla fine del XIX secolo si dedica con passione e caparbia alla produzione e commercializzazione di vini. Tutto ebbe inizio con il capostipite Salvatore Contini che nel lontano 1898 decise di fondare l'azienda intuendo da subito l'importanza di portare oltremare i prodotti del suo territorio. Negli anni a venire fu il figlio Attilio a proseguirne l'opera ristrutturando e ampliando la cantina e la superficie dei vigneti nelle zone più elette. La dimensione dell'azienda, ancora a conduzione familiare, ha consentito di dedicare le migliori cure e attenzioni alla selezione delle vigne e delle uve, alla vinificazione e all'invecchiamento nel rispetto delle più antiche tradizioni locali.

Oggi accanto a Paolo, Presidente dell'azienda, lavora la quarta generazione dei Contini rinnovando così anno dopo anno la storia della propria famiglia. La filosofia produttiva dell'azienda Contini è da sempre fondata sulla valorizzazione e riscoperta dei vitigni autoctoni della zona : il Vernaccia e il Nieddera.

La continua ricerca della qualità costituisce una priorità anche nella lavorazione delle uve Vermentino e Cannonau che, coltivate nei vigneti della zona e sapientemente vinificate, rendono unici i vini che da esse ne derivano esaltando al contempo l'unicità del proprio territorio.

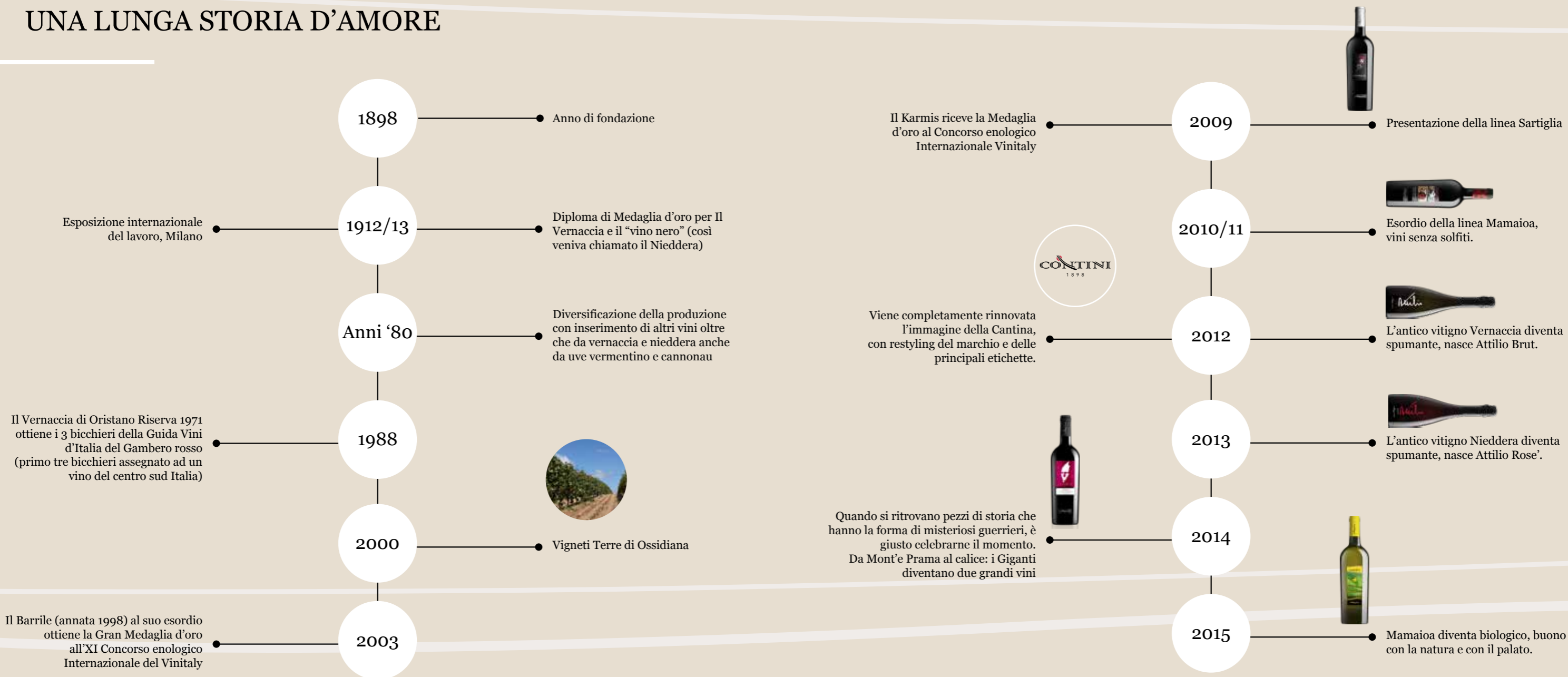


LA FAMIGLIA CONTINI



I nostri 120 anni di storia, uniti al desiderio di continuare a migliorare e alla costante sfida di offrire vini di qualità sempre maggiore, non rappresentano per noi un punto di arrivo, ma un punto di partenza per nuove sfide in vigna e sui mercati internazionali.

UNA LUNGA STORIA D'AMORE



IL TERRITORIO, TERRA DI VITE E DI VITA

Cabras è un paese della Sardegna centro occidentale situato a meno di 10 km da Oristano capoluogo di provincia. Il paese sorge sulle sponde dell'omonimo stagno, che con le annesse zone umide di Mistras, Pauli 'e Salis e lo stagno di Sale Porcus, forma uno degli ambienti umidi più importanti d'Europa. Cabras sorge su una zona costiera con numerosi chilometri di spiagge quasi tutte caratterizzate da sabbia quarzifera di colore bianco; si trova a 9 mt sul livello del mare, il clima è caldo umido con scarse precipitazioni. Il territorio comprende gran parte della Penisola del Sinis, una terra la cui vegetazione è ovunque di tipo erbaceo o arbustivo che si protende verso il mare di Sardegna racchiudendo in se una moltitudine di ambienti eterogenei e habitat naturale di numerosissime specie animali e vegetali con presenze uniche e rare.

E' una zona a vocazione prevalentemente agricola con un terreno di tipo alluvionale e sabbioso ideale per la coltivazione dei vitigni Nieddera e Vernaccia e altri praticamente sconosciuti quali il Caddiu.





Poco lontano, a circa 2 km dallo stagno di Cabras tra le dolci colline che ospitano i vigneti del Sinis, sorge la necropoli di Mont'e Prama. Scoperta da un contadino nel 1974, nel corso degli scavi successivi, si allargò a decine di tombe e migliaia di frammenti statuari in calcare arenaceo. Le statue, battezzate con il nome de **I Giganti di Mont'e Prama**, sono le uniche che il mondo nuragico abbia mai restituito. Rimaste sepolte per secoli, queste maestose sculture alte 2 metri potevano pesare fino a 400 chili e raffigurano arcieri, guerrieri e pugilatori con naso e sopracciglia marcati e grandi occhi concentrici.

Gli studi recenti collocano i Giganti di Mont'e Prama tra le più antiche statue del bacino del Mediterraneo, addirittura antecedenti ai kouroi della Grecia Antica, dopo le sculture egizie.

LE TENUTE

L'azienda Contini gestisce un corpo vigneti di circa 80 ettari dei quali gestiti direttamente dall'azienda e una parte seguiti da un gruppo di vignaioli che collaborano con la famiglia Contini ormai da diverse generazioni.

Nella **Penisola del Sinis** e nella **Valle del fiume Tirso** sui terreni che si affacciano sul mare si concentra la produzione di uve Vernaccia e Nieddera, mentre alle **pendici del Monte Arci** nel medio campidano si estendono i vigneti delle tenute **Terre di Ossidiana** in cui vengono coltivati principalmente Vermentino e Cannonau.





TENUTE PENISOLA DEL SINIS, VALLE DEL FIUME TIRSO

Nella spettacolare cornice del Sinis e nella Valle del fiume Tirso si trovano 40 ettari di vigneti che l'Azienda Contini gestisce con la collaborazione di un gruppo di vignaioli storici ormai da diverse generazioni.

Il clima è tipicamente mediterraneo con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate grazie al maestrale sempre presente; la temperatura media annua risulta compresa tra i 16 e 17 °C. Le precipitazioni medie annue si attestano su valori di poco inferiori ai 600 mm delle quali i 2/3 concentrati nel periodo autunno inverno. Il clima di quest'area si può pertanto classificare come mediterraneo semiarido con una marcata tendenza verso una generale siccità e con un periodo di netto deficit idrico che si protrae da metà maggio fino a settembre.

Il particolare microclima della Valle del fiume Tirso insieme alla natura alluvionale dei suoli e alla loro ideale esposizione rendono unici questi terreni e particolarmente vocati per la coltivazione dei vitigni Vernaccia e Nieddera. La composizione del suolo è il frutto di alluvioni antiche con ciottoli e argille, e più recenti con sedimenti limosi e sabbiosi trasportati dal fiume o restituiti dal mare. Pertanto diverse tipologie di terreno ideali per le nostre uve tradizionali: Bennaxi: in prossimità degli argini del fiume Tirso, caratterizzato dalla presenza di sabbia e limo con buona presenza di humus; Gregori: costituito da sabbia e limo, forte presenza di argilla e scheletro (ciottoli) Sinis: terre a base di sabbia e argilla con consistente componente calcarea.

TENUTE TERRE DI OSSIDIANA

In una cornice particolarmente suggestiva alle pendici del Monte Arci nella Sardegna centro – occidentale, nell'immediato entroterra del golfo di Oristano a pochi chilometri dalla valle del fiume Tirso si trovano i 40 ettari di vigneti Terre di Ossidiana. Il clima è caratterizzato da estati calde, lunghe e asciutte, con costante presenza del maestrale, inverni miti moderatamente piovosi con surplus idrico da ottobre a maggio e deficit idrico nei mesi di luglio, agosto e parte di settembre. Le precipitazioni medie annue si attestano intorno agli 800 mm. La composizione del suolo di origine vulcanica si caratterizza per l'abbondanza di "Ossidiana", vetro vulcanico lucente che ha svolto un ruolo di grande importanza nella preistoria del neolitico nel cuore del Mediterraneo.

Il disfacimento di ossidiana si traduce in una polvere (limo) grigio – biancastra che caratterizza il substrato delle nostre vigne. Ciottoli, limo, sabbia e piccole frazioni di argilla sono facile drenaggio dell'acqua: solo un'attenta gestione della chioma e dell'acqua ci permette il raggiungimento dei livelli qualitativi dell'uva desiderati e ricercati. Il progetto di localizzare l'azienda agricola in un'area di notevole pregio ambientale e paesaggistico nasce dalla consapevolezza della forte vocazione del territorio per la viticoltura e dalla volontà di valorizzare i vitigni Vermentino e Cannonau, due tra i vitigni maggiormente rappresentativi della Sardegna, con l'obiettivo di ottenere un felice connubio tra qualità e tipicità.



MAPPA DELLA PRODUZIONE



L'azienda Contini gestisce un corpo vigneti di circa 80 ettari dei quali gestiti direttamente dall'azienda e una parte seguiti da un gruppo di vignaioli che collaborano con la famiglia Contini ormai da diverse generazioni.

SENNORI



OSCHIRI



BARBAGIA



OSSIDIANA



VALLE DEL TIRSO



SINIS





I NOSTRI VINI



ELIBARIA

Vermentino di Gallura

Il sole della Gallura illumina il calice e le sue uve rendono più gustosa la compagnia. Elibaria è un vermentino che con grande mineralità racconta la sua terra di origine. La freschezza delle uve Vermentino travolge i sensi, anima il momento dell'aperitivo con il profumo floreale del Mediterraneo e impreziosisce i piatti di pesce.



KARMIS

Isola dei Nuraghe I.G.T.

Nato per valorizzare lo storico vitigno Vernaccia, è diventato nel tempo una delle icone dell'Azienda. Il profumo è delicato come una giovane donna e persistente come il ricordo di un incontro. Il colore è quello del sole, brillante in una calda giornata d'estate. Karmis adora la cucina di mare ma simpatizza per le carni bianche dai condimenti leggeri. Come ogni buon bianco, va pazzo per gli aperitivi.



I GIGANTI BIANCO

Bianco Tharros I.G.T.

Quando si ritrovano pezzi di storia che hanno la forma di misteriosi guerrieri, è giusto celebrarne il momento. Da Mont'e Prama al calice: i Giganti diventano due grandi vini. Il carattere della Vernaccia sposa la forza del Vermentino: camomilla selvatica ed elicriso nel profumo, freschezza e sapidità nel sapore. Lo stile mediterraneo brilla nel giallo paglierino ed esplose nella sua passione per la cucina marinara.



TYRSOS

Vermentino di Sardegna D.O.C.

C'è un fiume che scorre placido in Sardegna e prende il nome dal bastone rituale attribuito al dio greco Dioniso, si chiama Tirso. C'è un vino che scorre felice nei calici e deve il suo gusto alle uve Vermentino, si chiama Tyrsos. Il profumo è intenso e floreale come una giornata di primavera, il sapore fresco e delicato, come una notte d'estate trascorsa col naso all'insù. Ha il colore di un sole timido, ma è capace di illuminare il sorriso di chi lo sceglie.



PARIGLIA

Vermentino di Sardegna

Durante la Sartiglia, l'amata giostra equestre sarda, si svolge la corsa delle Pariglie. Spettacolari esibizioni a cavallo per il gusto unico di un evento da ricordare. Il profumo è quello del Vermentino, fruttato e floreale, intenso e morbido. Una certezza sul palato, abbraccia aperitivi, antipasti e piatti di pesce con grande entusiasmo.



MAMAIOA BIANCO

Vermentino di Sardegna

Vino biologico, buono con la natura e con il palato. Bianco come un fiore di campo, genuino come la terra incontaminata che ne ospita il vigneto, è il simbolo di un amore grande, quello per la Sardegna. Il profumo è quello intenso dei fiori bianchi e della macchia mediterranea, persistente come un bel ricordo. Si trova bene con gli antipasti e i piatti di pesce, ma preferisce la spensieratezza di un aperitivo in compagnia.



NIEDDERA ROSATO

Nieddera

Da un vitigno di antichissime origini, le uve Nieddera, ricchezza esclusiva del Sinis, sono il segreto di un vino unico al mondo, perfetto portabandiera di qualità e amore per la propria terra. Il profumo è di fiori e di frutti, delicato e intenso, il sapore vivace ed equilibrato. Il suo colore affascina al primo sguardo ma conquista quando unito al gusto. Adora le grigliate di pesce e le zuppe, ma strizza il calice anche agli antipasti e alle carni bianche.



I GIGANTI ROSA

Rosato Tharros I.G.T.

Rosa vuole essere un richiamo e una dedica a chi ha sempre ricoperto nel tempo un ruolo a volte silenzioso, ma non per questo meno importante. Un altro Gigante : la Donna. Al naso è intenso complesso e fine, fruttato floreale e minerale con piacevoli note di piccoli frutti rossi e rose. Un vino elegante e armonico che accompagna antipasti, primi piatti leggeri, pesci e crostacei.



TONAGHE

Cannonau di Sardegna D.O.C.

In alcune zone della Sardegna centrale, la parte legnosa del grappolo dalla quale giunge il nutrimento all'acino, viene chiamata tonaghe. I grappoli di Cannonau colorano di rosso rubino un brindisi al tramonto, rendono ogni momento degno di essere celebrato. Il profumo è quello intenso delle more selvatiche, il sapore pieno e strutturato delle uve Cannonau. Da buon rosso, accompagna con piacere le carni rosse alla brace e i formaggi di media stagionatura.



SARTIGLIA

Cannonau di Sardegna D.O.C.

Ci sono giochi che trascendono il passare del tempo e diventano tradizioni. Perché conservano il gusto di un'emozione da condividere con gli amici di una vita. La Sartiglia è questo, un antico piacere che è sempre bello ritrovare e festeggiare. Il profumo è quello delle more selvatiche e delle prugne mature, intenso e di carattere. Dipinge di rosso rubino ogni calice e regala un sapore caldo e pieno. Ama accompagnarsi alle carni rosse alla brace, alla cacciagione e ai formaggi piccanti.



MAMAIOA ROSSO

Cannonau di Sardegna D.O.C.

Vino biologico, buono con la natura e con il palato. Rosso come una coccinella, genuino come la terra incontaminata che ne ospita il vigneto, è il simbolo di un amore grande, quello per la Sardegna. Il profumo è quello intenso dei frutti rossi, fragrante e vinoso come il sole che sorge sulla vigna. I riflessi violacei impreziosiscono il rosso del calice, e la morbidezza accarezza il palato a ogni sorso.



'INU

Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva

Un tempo 'Inu era il nome dato ai vini più importanti nati nel cuore della Sardegna. E' questo il nome che abbiamo voluto dare al nostro cannonau riserva: un vino semplicemente unico. Il profumo è intenso come quello delle ciliegie e aromatico come le more selvatiche appena raccolte. Il sapore morbido e fresco esplose in bocca nel suo rosso rubino. Ama farsi accompagnare dai caratteri forti: arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.



MALUENTU

Rosso Tharros I.G.T.

Maluentu è una piccola isola sarda, conosciuta anche come Isola di Mal di Ventre, ma è anche un vino che nasce da uve autoctone Nieddera, di antichissime origini. L'amore per la propria terra e la passione per i suoi prodotti, s'incontrano a Maluentu. Apprezza le carni rosse ma impazzisce per il pesce e i formaggi di media stagionatura.



I GIGANTI ROSSO

Isola dei Nuraghi Rosso I.G.T.

Quando si ritrovano pezzi di storia che hanno la forma di misteriosi guerrieri, è giusto celebrarne il momento. Da Mont'e Prama al calice: i Giganti diventano due grandi vini. Il profumo è complesso, come il momento che precede una scelta da compiere, e balsamico, come il sollievo che si sente subito dopo. Rosso rubino intenso al calice, morbido ed elegante al palato. Forte del suo carattere, accompagna con orgoglio grandi arrosti, selvaggina e i formaggi più saporosi.



BARRILE

Isola dei Nuraghi Rosso I.G.T.

Secondo un'antica tradizione, il barrile era una piccola botticella che conteneva il miglior vino prodotto dalla famiglia della sposa, da offrire il giorno delle nozze. Rosso di vita, promette le sfumature granata di un amore appassionato. Il profumo è elegante come una sposa e complesso come un grande amore. Il rubino intenso è quello dei frutti rossi, dolcemente speziati dal legno. Barrile accompagna volentieri i grandi arrosti, ama i sapori forti della selvaggina e il gusto pieno dei formaggi piccanti.



VERNACCIA

Vernaccia di Oristano D.O.C.

Quasi 120 anni di attività per la cantina Contini e un'unica grande protagonista: la Vernaccia di Oristano, prima denominazione di origine controllata in Sardegna e primo Tre bicchieri Gambero rosso del Centro Sud Italia. Il profumo è intenso ed etereo come il fiore del mandorlo. Il colore è quello di un caldo tramonto e il sapore è un'esplosione di sensazioni che avvolge i sensi e regala puri attimi di piacere. Ama la pasticceria secca, si diverte parecchio con i formaggi e non nasconde una passione speciale per la bottarga di muggine.



COMPONIDORI

Vernaccia di Oristano D.O.C.

Il re della Sartiglia, l'antica giostra equestre di Oristano, è Su Componidori, colui che comanda la corsa alla stella e guida gli altri cavalieri nel tentare la sorte dopo di lui. Il sapore è caldo, armonico e pieno, come il gusto della vittoria. Il profumo è quello del mandorlo fiorito, perfetto per accompagnare i dolci tipici sardi. Ma oltre a essere uno squisito vino da dessert, Componidori si dimostra un grande aperitivo, che si accompagna volentieri alla bottarga di muggine.



VERNACCIA

Vernaccia di Oristano D.O.C. Riserva

L'ingrediente più prezioso della Vernaccia è il tempo. Matura per oltre 20 anni dentro i caratelli di rovere e castagno, nei quali grazie ai lieviti flor emergono l'anima indomita e il gusto inimitabile di questo vino. Il suo color oro è intenso come una passione che dura da quattro generazioni, il suo profumo è persistente come l'amore per la propria terra. Dà il suo meglio a fine pasto e se accompagnato da dolci di pasta di mandorle.



ANTICO GREGORI

Vernaccia di Oristano D.O.C. Cuvée

Cuvée prodotta con il metodo Solera la cui base risale ai primi anni del 1900 rabboccata solo con i migliori millesimi. Citato da Hugh Johnson tra uno dei 20 vini da bere prima di morire. Il profumo è quello delle mandorle e delle nocciole tostate, intenso e complesso come la maturazione che avviene in caratelli di legno pregiato e dura decenni. Vellutato come una carezza, caldo e secco come una brezza tropicale, ama meditare e accompagnarsi ai formaggi piccanti.



PONTIS

Bianco dolce da uve stramature

Dolce, caldo e vellutato: Pontis è una giornata finita in un abbraccio, una festa che non vuole finire. Le uve Vernaccia si uniscono alle uve Moscato per dar vita a un eccellente vino da dessert. Il colore ambrato è brillante come gli occhi di un amante, e il profumo etereo si perde nell'intensità delle mandorle e delle nocciole tostate. Ama follemente i dolci di mandorle e la pasticceria secca.



ATTILIO BRUT

Spumante da uve Vernaccia

L'antico vitigno Vernaccia diventato spumante, si è fatto amare per il suo saper rendere ogni giorno, degno di esser festeggiato. Il profumo è delicato come un soffio di primavera e piacevole come un fiore inaspettato. Le bollicine brillano nel calice e solleticano il palato. Ama la cucina di mare, ma apprezza anche le carni bianche dai condimenti leggeri e gli stufati di verdure. L'ora del giorno che preferisce, però, è l'aperitivo.



ATTILIO ROSE'

Spumante da uve Nieddera

L'antico vitigno Nieddera diventato spumante, è l'incontro perfetto tra gli opposti che non possono fare a meno l'uno dell'altra: il sole e la luna, il fuoco e l'aria, la terra e il mare. Il profumo è delicato come un bacio rubato e avvolgente come un bacio ritrovato. Il rosa tenue è quello di un'alba sul mare, limpida e indimenticabile. Attilio Rosé adora il momento dell'aperitivo, e preferisce la cucina di mare. Ma si trova bene anche con le verdure e le carni, specialmente se bianche.





LA VERNACCIA

Il vitigno **Vernaccia** è uno dei più importanti autoctoni presenti in Sardegna, dal punto di vista storico, culturale ed enologico. Sebbene i primi documenti storici che contengano riferimenti al vino vernaccia risalgano al 1300, il relativo vitigno era probabilmente già presente nelle aree di attuale diffusione in epoca fenicia. Il nome Vernaccia, di origine romana, deriva da **"Vitae Vernaculum"**, termine latino che significa **"vite del luogo"**

I romani trovarono già il vitigno all'inizio della loro dominazione e lo definirono appunto **"vernaculum"**, come molte altre viti autoctone ancora presenti nel panorama viticolo italiano. Questo induce a pensare che la Vernaccia fosse una vite selvatica locale, esclusivamente presente in Sardegna e allevata forse già in età protosarda.

Le buone caratteristiche qualitative del vino prodotto con le uve vernaccia, hanno probabilmente garantito la conservazione del vitigno attraverso i secoli. Durante la dominazione Spagnola la Vernaccia godeva sicuramente di grande considerazione, tanto che dal termine spagnolo **"garnacha"** deriva la denominazione dialettale di **"grannaccia"** o **"crannaccia"**.

Il grande radicamento culturale del Vernaccia, ha consentito al vitigno di superare la crisi dovuta alla fillossera e la conseguente riconversione tecnica che ha introdotto la moderna viticoltura



CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Il Vernaccia di Oristano è considerato, a livello internazionale, uno straordinario vino da gran dessert e da meditazione, peculiarità e orgoglio dell'enologia sarda. Si distingue dalle altre vernacce per il particolarissimo processo di invecchiamento e affinamento biologico, che gli conferiscono quelle caratteristiche sensoriali ed organolettiche per le quali è universalmente conosciuto ed apprezzato.

Dopo la fermentazione classica si ottiene infatti un normale vino bianco, con un notevole contenuto alcolico, simile ad altri prodotti, anche se già si riconoscono alcune caratteristiche olfattive e gustative caratteristiche del vitigno. Dopo la prima fermentazione, il vino viene posto ad invecchiare in botti di castagno o rovere di dimensione medio piccola.

Questi lieviti, definiti "lieviti flor", appartengono a ceppi indigeni che si sono evoluti nelle locali condizioni pedoclimatiche, e che solamente in queste condizioni operano le trasformazioni biochimiche che rendono unica la Vernaccia. Il lieviti del flor, oltre a proteggere il vino dall'insorgenza di diversi difetti, operano una trasformazione di alcuni prodotti della fermentazione alcolica, come l'alcol etilico, in altri composti aromatici, leggeri e volatili. Queste sostanze sono responsabili della formazione di un'insieme di aromi unici e persistenti, che conferiscono al vino quelle caratteristiche olfattive e gustative inimitabili, indissolubilmente legate al territorio e al processo produttivo.

La vernaccia è un prodotto unico che deve le proprie caratteristiche alla ristrettissima area geografica in cui viene coltivato, la bassa valle del Tirso, in provincia di Oristano.





VISITA LA CANTINA

Una visita alle cantine Contini rappresenta il modo migliore per percorrere la storia del vino in Sardegna vivendo e assaporando un'esperienza davvero unica.

Verrete accompagnati alla scoperta degli antichi strumenti di lavoro, dalla sala di invecchiamento delle vernacce con le sue secolari botti fino alla degustazione dei migliori vini della nostra azienda.

La visita è subordinata alla prenotazione da effettuarsi possibilmente con minimo 15 giorni di anticipo contattando direttamente i nostri uffici tramite mail o telefonicamente, e indicando numero persone, tipo visita (turistica, professionale), stato provenienza, lingua parlata e necessità di traduttore, orario e data richiesti, note.

Alla ricezione della richiesta verrete contattati dall' Azienda per concordare tempi, modalità e eventuali costi della visita.





CONTINI
1898

**Azienda Vinicola
Attilio Contini**

t.: + 39 0783 290806

f.: + 39 0783 290182

Via Genova, 48

09072 **Cabras** 

Sardinia / Italy

info@vinicontini.com

www.vinicontini.com