



CONTINI
1898

CONTINI 1898.
UN CUORE ANTICO, UNA NUOVA CASA.



CONTINI 1898

LA PRIMA CANTINA DELLA SARDEGNA

Contini 1898, una parola e un numero definiscono la nostra azienda e marcano l'orizzonte della nostra storia. **Siamo orgogliosi di essere la prima cantina della Sardegna, un primato che dobbiamo interamente al nostro fondatore, Salvatore Contini.** Quell'epoca, benché lontana nel tempo, è assolutamente presente quando si ha la fortuna di visitare il cuore della nostra cantina, la barricaia storica. Qui da decenni riposano le nostre vernacce che attendono pazientemente nel buio il momento di essere imbottigliate e diventare protagoniste dei momenti di convivialità.

***Contini 1898**, a word and a number that define our company and mark the horizon of our history. **We proudly claim to be the first winery of Sardinia, a record that we owe to the founder, Salvatore Contini.** That distant era feels present when you are lucky enough to visit the heart of our winery, the ancient barrel cellar. Our vernaccias have been here for decades, waiting patiently in the dark to be ready to be bottled and become the protagonists of convivial moments.*



L'ANTICA BARRICAIA
CANTINA CONTINI

LA NUOVA SALA DEGUSTAZIONI
CANTINA CONTINI



UNA NUOVA STORIA

Oggi l'azienda produce una gamma completa di vini con la quale è presente nei mercati italiani ed esteri. **Nel 2022 è stata inaugurata la nuova cantina Contini**, un'operazione di restyling degli spazi che ha lo scopo di proiettarci nel futuro e diventare un contenitore di esperienze, un punto di incontro e una meta da scoprire.

La cantina si trasforma in un luogo di design in cui le persone scelgono di andare per trascorrere parte del loro tempo: in compagnia, degustando vini di qualità e facendo nuove indimenticabili esperienze.

Insieme siamo Contini 1898.

A NEW STORY

*Nowadays the company produces a whole range of wines present on the Italian and foreign markets. **In 2022 Contini winery reopened after a restyling operation** of the spaces that aims to project us into the future and become a design place, perfect for meetings and for new discoveries, where people choose to spend part of their time with a good company, tasting quality wines and creating new unforgettable experiences.*

Together we are Contini 1898.

I NOSTRI VIGNETI / OUR WINEYARDS

1 SINIS

- I Giganti
- Karmis
- Maluentu
- Attilio

2 VALLE DEL TIRSO

- Barrile
- Nieddera Rosé
- Tonaghe
- Tyrsos
- Antico Gregori
- Vernaccia di Oristano
- Componidori
- Pontis

3 OSSIDIANA

- Sartiglia
- Pariglia

4 GALLURA

- Elibaria

5 SENNORI

- Mamaioa

6 BARBAGIA

- 'Inu





I NOSTRI VIGNETI DEL SINIS

39.942338188908884, 8.452711268995154


1898

È MERAVIGLIOSO AVERE LA FORZA DI UN GIGANTE
WILLIAM SHAKESPEARE

I GIGANTI DI CONTINI

CONTINI
1898

I GIGANTI ROSSO

ROSSO THARROS IGT



Vitigno / Grape Variety

Nieddera, altre uve rosse locali.

Nieddera, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura di uve vendemmiate tardivamente, macerazione con le bucce fino a 12 giorni, fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

Pressing and destemming, maceration of the skins up to 12 days, fermentation at controlled temperature, soft pressing of the pomace.



Affinamento / Ageing

10-12 mesi in botti di medie dimensioni di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

10-12 months in medium -sized barrels of first and second passage and at least 6 months in bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Si accompagna a grandi arrosti, selvaggina e formaggi saporosi e piccanti.

Goes well with great roasts, game and strong tasty mature cheeses.





I GIGANTI BIANCO

ISOLA DEI NURAGHI IGT VERNACCIA VERMENTINO



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia, Vermentino.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.



Vinificazione / Winemaking

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio.

Soft pressing and fermentation of the skins in new and one-wine barriques and tonneaux.



Affinamento / Ageing

Maturazione del vino in tonneaux per 6 mesi insieme ai suoi lieviti, con periodici bâtonnage. Alcuni mesi in bottiglia.

In barriques and tonneaux with its yeasts for 6 months and undergoes regular bâtonnage. Several months in the bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Predilige la cucina marinara, ottimo anche su carni bianche e piatti importanti e strutturati.

P referably served with seafood dishes, but it's also great with white meat and rich, structured dishes.

I GIGANTI ROSA

ROSATO THARROS IGT



Vitigno / Grape Variety

Cannonau, Nieddera.



Zona di produzione / Production area

Terre di Ossidiana, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, macerazione delle bucce per 3/6 ore, decantazione a freddo e successiva spillatura; fermentazione con lieviti selezionati a 18°C.

Pressing, maceration of the skins for 3/6 hours, cold decanting and subsequent tapping; fermentation with selected yeasts at 18°C.



Affinamento / Ageing

Maturazione sui lieviti con bâtonnage settimanali per 6 mesi, alcuni mesi in bottiglia.

Maturation with bâtonnage for 6 months, several months in bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Servito fresco accompagna antipasti, primi piatti, formaggi freschi, pesci e crostacei.

Served fresh with hors d'oeuvres, first courses, fresh cheeses, fish and crustaceans.



HO GUSTI SEMPLICISSIMI. MI ACCIDENTO SOLO DEL MEGLIO
OSCAR WILDE

LE ECCELLENZE DI CONTINI



BARRILE

ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigno / Grape Variety

Nieddera, altre uve rosse locali.

Nieddera, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Macerazione con le bucce per 10/12 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

Maceration with the skins for 10/12 days and fermentation at controlled temperature, soft pressing of the pomace.



Affinamento / Ageing

12/14 mesi tra barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

12/14 months in a combination of new and second fill barriques and at least 6 months in the bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Eccelle su carni rosse, selvaggina e formaggi di grande stagionatura.

It excels with red meats, game and long seasoned cheese.





KARMIS

BIANCO ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia, Vermentino.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Terre di Ossidiana di Monte Arci.



Vinificazione / Winemaking

In bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Soft pressing and fermentation of the skins at controlled temperature in steel.



Affinamento / Ageing

Maturazione del vino in vasche di acciaio insieme ai suoi lieviti con periodici bâtonnage. Alcuni mesi in bottiglia.

Aged in stainless tanks with periodic lees stirring.

Several months in the bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Predilige la cucina marinara ma non diniega le carni bianche dai condimenti leggeri e gli stufati di verdure. Ottimo anche come aperitivo.

Preference for fish and seafood but is a worthy accompaniment to white meat with light sauces and vegetables stews. Also excellent as an aperitif.

'INU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA



Vitigno / Grape Variety

Cannonau, altre uve rosse locali.

Cannonau, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Selezione di uve dei vigneti Terre di Ossidiana
Monte Arci e Barbagia.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle
bucce 10/12 giorni e pressatura soffice.

*Pressing, fermentation with maceration of the skins
for 10/12 days, soft pressing.*



Affinamento / Ageing

12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni
di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi
in bottiglia.

*12 months in new and one-wine small and
medium-sized barrels and at least 6 months in bottle.*



Abbinamenti / Serving suggestions

Si accompagna a grandi arrosti, selvaggina e formaggi
stagionati.

It goes well with roasts, game and aged cheeses.



MAMAIOA ROSSO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO



Vitigno / Grape Variety

Cannonau uve biologiche certificate.

Certified Cannonau organic grapes.



Zona di produzione / Production area

Nord Sardegna.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 7 giorni e maturazione in vasche di cemento vetrificato e serbatoi in acciaio.

Pressing, fermentation with maceration of the skins for 7 days, maturation in glass-lined concrete vats and steel tanks.



Affinamento / Ageing

In acciaio, cemento e bottiglia per alcuni mesi.

Stainless steel, concrete and bottle for some months.



Abbinamenti / Serving suggestions

Primi piatti, carni rosse e bianche, pietanze di pesce.

First courses, red and white meat, fish dishes.



MAMAIOA BIANCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO



Vitigno / Grape Variety

Vermentino uve biologiche certificate.
Certified Vermentino organic grapes.



Zona di produzione / Production area

Nord Sardegna.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).
Pressing and destemming, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature (16-18°C).



Affinamento / Ageing

Alcuni mesi in acciaio o cemento vetrificato.
Alcuni mesi in bottiglia.
*In steel or glass-lined concrete vats.
Several months in the bottle.*



Abbinamenti / Serving suggestions

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.
Hors d'oeuvres and fish dishes or simply as an aperitif.





MALUENTU

ROSSO THARROS IGT



Vitigno / Grape Variety

Nieddera, Merlot, Syrah e Cabernet-Sauvignon.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 5/6 giorni e pressatura soffice.

Pressing, fermentation with maceration of the skins for 5/6 days, soft pressing.



Affinamento / Ageing

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi.

The wine spends some months in stainless steel and in the bottle before release.



Abbinamenti / Serving suggestions

Carni rosse, pesci grassi e formaggi di media stagionatura.

Red meat, fatty fish and medium-aged cheese.

ELIBARIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG



Vitigno / Grape Variety

Vermentino.



Zona di produzione / Production area

Gallura.



Vinificazione / Winemaking

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°).

Pressing and destemming, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature (16-18°).



Affinamento / Ageing

In vasche d'acciaio e bottiglia per alcuni mesi.
Stainless steel and bottle-aged for some months.



Abbinamenti / Serving suggestions

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

Hors d'oeuvres and fish dishes or simply as an aperitif.



SARTIGLIA. BENEDIZIONE DEL COMPONIDORI
ORISTANO

LA SARTIGLIA DI CONTINI

CONTINI
1898

COMPONIDORI

VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia.



Zona di produzione / Production area

Bassa Valle del Tirso, Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Secondo tradizione, pigiadiraspatura, macerazione in fermentazione di 2 giorni a temperatura controllata di 20°.

Traditional method, destemmed and crushing, fermentation of 2 days with temperature-controlled 20°.



Affinamento / Ageing

Maturazione per 6 mesi in piccole botti di rovere che precedentemente hanno contenuto Vernacce invecchiate. Riposo in bottiglia circa 3 mesi.

Maturation for 6 months in oak's barrels that previously contained aged Vernaccia, 3 months in bottles.



Abbinamenti / Serving suggestions

Eccellente su bottarga e preparazioni molto saporite. Da provare su crudi e grigliate di muggine.

Excellent with mullet roe and tasty recipes. Interesting to try with raw fish and seafood or with grilled mullet.





SARTIGLIA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



Vitigno / Grape Variety

Cannonau, altre uve rosse locali.
Cannonau, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Terre di Ossidiana di Monte Arci, Valle del fiume Tirso



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 7 giorni, pressatura soffice.

Pressing, fermentation with maceration of the skins up to 7 days, soft pressing.



Affinamento / Ageing

In vasche d'acciaio, 6 mesi in barrique di secondo passaggio, alcuni mesi in bottiglia.

Stainless steel tanks, 6 months in second fill barriques and some months in the bottle prior to release.



Abbinamenti / Serving suggestions

Carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi stagionati.
Barbecued red meat, game and aged cheeses.

PARIGLIA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Vitigno / Grape Variety

Vermentino.



Zona di produzione / Production area

Terre di Ossidiana di Monte Arci.



Vinificazione / Winemaking

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Pressing and destemming, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature (16-18°C).



Affinamento / Ageing

Alcuni mesi in vasche d'acciaio e bottiglia.

Stainless steel and bottle-aged for some months.



Abbinamenti / Serving suggestions

Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

Hors d'oeuvres and fish dishes or simply as an aperitif.



L'AMICIZIA È SEMPRE UNA DOLCE RESPONSABILITÀ
KHALIL GIBRAN

GLI AMICI DI CONTINI

CONTINI
1898

NIEDDERA ROSÉ

VALLE DEL TIRSO IGT



Vitigno / Grape Variety

Nieddera, altre uve rosse locali.

Nieddera, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Valle del Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, macerazione delle bucce per 12/14 ore, estrazione del mosto rosato e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

Pressing and destemming, maceration of the skins for 12/14 hours, extraction of rosé must and fermentation at controlled temperature (16-18°C).



Affinamento / Ageing

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.

In steel for several months. Best enjoyed young.



Abbinamenti / Serving suggestions

Servito fresco, accompagna zuppe e grigliate di pesce, minestre, antipasti e carni bianche.

Serve chilled to accompany fish soups, grilled fish, soups, hors d'oeuvres and white meat.





TONAGHE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



Vitigno / Grape Variety

Cannonau, altre uve rosse locali.
Cannonau, other local red grapes.



Zona di produzione / Production area

Alto Campidano, Valle del fiume Tirso, Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Pigiatura, fermentazione con macerazione dalle bucce fino a 7 giorni, pressatura soffice.
Pressing, fermentation with maceration of the skins up to 7 days, soft pressing.



Affinamento / Ageing

In vasche d'acciaio e bottiglia alcuni mesi.
Stainless steel and bottle aged for some months prior to release.



Abbinamenti / Serving suggestions

Carni rosse alla brace, carni bianche e formaggi stagionati.
Grilled red meat, white meat and aged cheeses.

TYRSOS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Vitigno / Grape Variety

Vermentino.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, alto Campidano.



Vinificazione / Winemaking

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C).

Pressing and destemming, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature (16-18°C).



Affinamento / Ageing

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.

In steel for several months. Best enjoyed young.



Abbinamenti / Serving suggestions

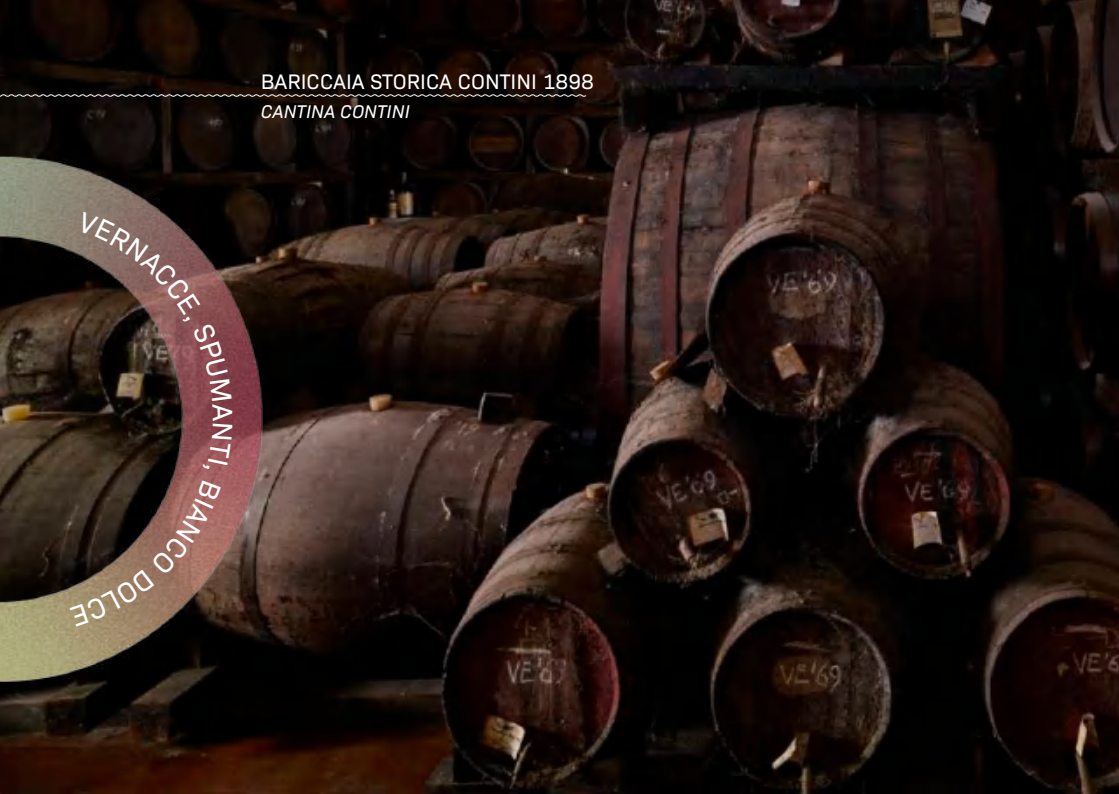
Antipasti e piatti di pesce o, semplicemente, come aperitivo.

Hors d'oeuvres and fish dishes or simply as an aperitif.



BARICCAIA STORICA CONTINI 1898
CANTINA CONTINI

VERNACCE, SPUMANTI,
BIANCO DOLCE



VERNACCIA

VERNACCIA DI ORISTANO DOC



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia.



Zona di produzione / Production area

Bassa valle del fiume Tirso. Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

According to tradition, in white with soft pressing and fermentation at controlled temperature.



Affinamento / Ageing

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per circa 4 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

Maturation in oak and chestnut barrels for about 4 years in order to allow the development of the characteristic veil of yeasts.



Abbinamenti / Serving suggestions

Ottimo aperitivo su bottarga di muggine, da dessert si sposa su dolci di pasta di mandorla.

A great aperitif with mullet roe; as a dessert it goes well with almond paste sweets.



VERNACCIA

VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice.

Follows the tradition white winemaking process with soft pressing.



Affinamento / Ageing

Maturazione in caratelli di rovere e castagno per almeno 20 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

Aged approximately 20 years in oak and chestnut kegs partially filled (to favour the formation of flor yeasts).



Abbinamenti / Serving suggestions

Eccellente da fine pasto e meditazione, splendido accostamento con grandi formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorle e con pasticceria secca.

Excellent as an after-dinner and meditation wine, splendid in combination with long seasoned cheeses, almond paste sweets and dry pastries.



ANTICO GREGORI

VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

According to tradition, in white with soft pressing and fermentation at controlled temperature.



Affinamento / Ageing

Cuvée delle migliori annate di Vernaccia, maturate per decenni in caratelli scolmi di rovere e castagno per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.

Cuvée of the finest vintage Vernaccia, matured for decades in oak and chestnut casks to allow the development of the characteristic veil of yeasts.



Abbinamenti / Serving suggestions

Eccellente da fine pasto e meditazione, splendido abbinamento con grandi formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorle e con pasticceria secca.

Excellent as an after-dinner and meditation wine, splendid in combination with long seasoned cheeses, almond paste sweets and dry pastries.





ATTILIO

SPUMANTE DA UVE VERNACCIA



Vitigno / Grape Variety

Vernaccia.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Qualificazione / Style

Da una particolare selezione di uve Vernaccia e una fermentazione naturale metodo Martinotti nasce un brut elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta e nota floreale.

Obtained from a particular selection of Vernaccia grapes. Natural sparkling wine made by the "Cuvée Close" method. Light, elegant nose with fruity overtones reminiscent of the varietal.



Abbinamenti / Serving suggestions

Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze delicate sia di pesce che di carne, eccelle su fritture e salumi.

Excellent as an aperitif, it goes well with delicate dishes, both fish and meat, it excels with fried food and cold cuts.

ATTILIO ROSÉ

SPUMANTE DA UVE NIEDDERA



Vitigno / Grape Variety

Nieddera, autoctono di antichissime origini.
Nieddera, Native with ancient origins.



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Qualificazione / Style

Da una particolare selezione di uve Nieddera e una fermentazione naturale metodo Martinotti nasce un brut elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta e nota floreale.
Obtained from a particular selection of Nieddera grapes. Natural sparkling wine made by the "Cuvée Close" method. Light, elegant nose with fruity overtones reminiscent of the varietal.



Abbinamenti / Serving suggestions

Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze delicate sia di pesce che di carne, eccelle su frittiture e salumi.

Excellent as an aperitif, it goes well with delicate dishes, both fish and meat, it excels with fried food and cold cuts.





PONTIS

BIANCO DOLCE DA UVE STRAMATURE



Vitigno / Grape Variety

Uve autoctone locali. / *Native grapes.*



Zona di produzione / Production area

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.



Vinificazione / Winemaking

Vernaccia ottenuta in parte da uve appassite sui tralci, in parte da uve vendemmiate e vinificate secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. / *Vernaccia obtained partly from dried grapes, partly from grapes harvested and vinified according to tradition in white, with soft pressing and fermentation at controlled temperature.*



Affinamento / Ageing

La parte appassita matura in acciaio e vasche in cemento mentre la parte a maturazione regolare svolge maturazione in caratelli di rovere e castagno tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del velo dei lieviti flor. Alcuni mesi in bottiglia.

The withered part ages in steel and concrete tanks while the part with regular ripening matures in oak and chestnut barrels in order to allow the development of the veil of yeasts. Several months in the bottle.



Abbinamenti / Serving suggestions

Eccellente da fine pasto e meditazione.

Excellent to round off a meal and for quiet meditation.

STAGNO E ABITATO DI CABRAS

39.93446490650157, 8.528675142921102

CONTINI 1898

Vi aspettiamo in cantina!

We are waiting for you!

Via Genova, n.48
09072 Cabras • Oristano
tel. +39.0783 290806

CONTINI
1898



info@vinicontini.com
www.vinicontini.com



CONTINI
1898