





Chi siamo / *About us*

Fondata nel 1898 da Salvatore Contini, rappresenta oggi un'assoluta eccellenza all'interno del panorama enologico sardo.

Il viaggio della famiglia Contini nelle strade del vino è stato lungo e appassionante. L'azienda sorge a Cabras nella penisola del Sinis a pochi passi dalla città fenicio-punica di Tharros, dal villaggio di San Salvatore e dal sito archeologico di "Sa Osa" dove sono stati rinvenuti semi d'uva risalenti al 2000 a.c. che sono la più antica testimonianza della coltura della vite in Sardegna e nel mediterraneo occidentale. Contini è un'azienda forte della sua storia ma con uno sguardo attento all'innovazione. Questo carattere, insieme alla sardità, accompagna ogni bottiglia di vino Contini nel mercato locale, nazionale e internazionale.

Founded in 1898 by Salvatore Contini, today it represents supreme excellence within the Sardinian wine scene.

The Contini family's journey along the path of wine has been long and exciting.

The company is located in Cabras, on the Sinis peninsula, just a short distance from the Phoenician city of Tharros, the village of San Salvatore and the archeological site of "Sa Osa", where grape seeds from 2000BC have been found, which are the oldest evidence of wine cultivation in Sardinia and in the western Mediterranean Sea.

Contini is a company with a strong tradition that also has an eye to innovation. This concept, together with that "Sardinian touch", accompanies every bottle of Contini wine at the local, national and international level.



Celebriamo il nostro 120° anniversario *We celebrate our 120th anniversary*

Quando hai vissuto 120 compleanni, ci sono molte storie da raccontare, Attilio Contini è senza dubbio il personaggio centrale della nostra. È stata infatti la sua visione e il suo spirito imprenditoriale che ha condotto la cantina, fondata nel 1898, nell'era moderna, portandoci fino ad oggi a celebrare 120 anni di lavoro.

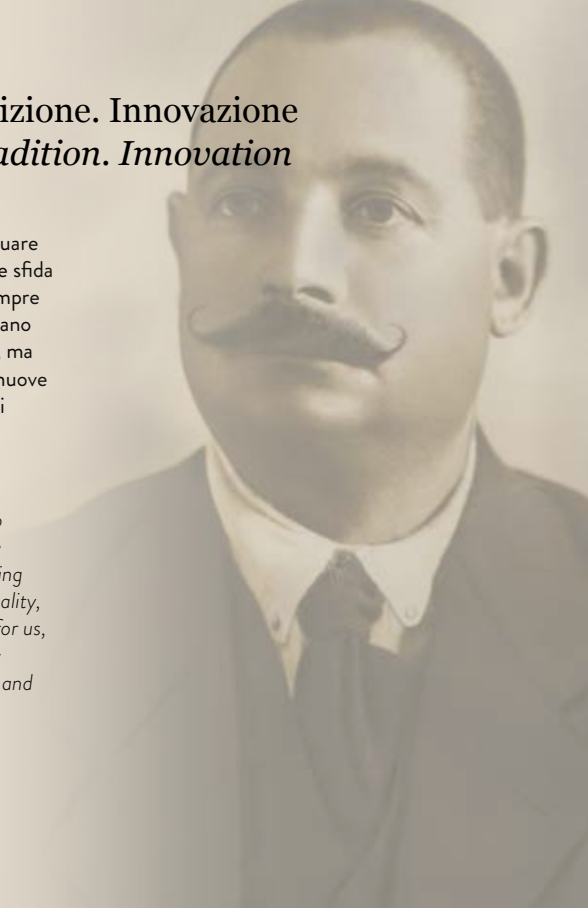
When you've had 120 birthdays, there are many stories to tell, Attilio Contini is undoubtedly our central character. Indeed it was his vision and entrepreneurial spirit that led the way for the winery, founded in 1898, to enter the modern era, bringing us today to the celebration of 120 years of work.

Storia. Tradizione. Innovazione

History. Tradition. Innovation

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.

Our 120 years of history, combined with the desire to continue improving and the constant challenge of offering wines of ever-increasing quality, are not the end of the line for us, but a starting point for new challenges for the vineyard and in international markets.



I valori / *Our values*

Un forte legame con la tradizione, la terra e la natura. Questi sono i valori che l'azienda Contini consegna direttamente al vino di sua produzione. Ma tradizione significa anche modernità ed innovazione. Il percorso della famiglia Contini è fatto di una continua sperimentazione rivolta al progresso.

A strong link with tradition, the land and nature are the values that the Contini company gives to the wine it produces. However, tradition also means modernity and innovation. The Contini family's journey is one of continuous experimentation aimed at progress.



Il territorio *The territory*

Le Cantine Contini hanno un valore aggiunto: essere nate in un territorio suggestivo, intriso di storia e di profonde tradizioni. Intorno al 1000 d.C., l'incursione saracena provocò la fuga degli abitanti della città fenicio punica di Tharros verso le zone dell'interno dove vennero fondate le città di Oristano e Cabras.

Coming from such a picturesque area which is steeped in history and deep traditions gives extra value to the Contini Winery. At around 1000AD, a Saracen raid resulted in the flight of the inhabitants from the Phoenician city of Tharros to the internal areas where the cities of Oristano and Cabras were later founded.





TYRSOS

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Vitigno / Grape variety:
Vermentino.

Zona di produzione / Production area:
Valle del fiume Tirso, alto Campidano.

Vinificazione / Winemaking:
Pigiadirasatura, 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.



PARIGLIA VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Vitigno / *Grape variety:*
Vermentino

Zona di produzione / *Production area:*
Terre di Ossidiana di Monte Arci.

Vinificazione / *Winemaking:*
Pigiadirasatura, 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 for several months then 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.



MAMAIOA

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. BIOLOGICO

Vitigno / *Grape variety:*

Vermentino uve biologiche certificate.

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.



ELIBARIA VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

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°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. Almeno 2
mesi in bottiglia.
*In steel or glass-lined concrete for several months. At least
2 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.



KARMIS

BIANCO THARROS I.G.T. - CUVÉE

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 o cemento vetrificato, insieme ai suoi lieviti, con periodici batonnage. Alcuni mesi in bottiglia. *The wine is aged in steel or glass-lined concrete vats with its yeasts and undergoes regular batonnage. 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 vegetable stews. also excellent as an aperitif.*



I GIGANTI BIANCO THARROS I.G.T.

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 barriques e tonneaux, insieme
ai suoi lieviti, con periodici batonnage. Alcuni mesi in
bottiglia. *In barriques and tonneaux with its yeasts and
undergoes regular batonnage. Several months in the bottle.*

Abbinamenti / Serving suggestions:
Predilige la cucina marinara, ma non diniega le carni bianche
e gli stufati di verdure. Ottimo anche con formaggi erborinati
o semistagionati.
*Favors seafood dishes, but also does well with white meats and
vegetable stews. Excellent also with blue or semi-aged cheeses.*



NIEDDERA ROSATO VALLE DEL TIRSO I.G.T.

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 12/24 ore,
estrazione del mosto rosato e fermentazione a
temperatura controllata (16-18°C).

*Pressing and destemming, maceration of the skins for
12/24 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.*



I GIGANTI ROSA ROSATO THARROS I.G.T.

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 battonage settimanali per 6 mesi, alcuni mesi in bottiglia.
Maturation with batonnage 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.



TONAGHE

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

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 delle bucce fino a 10 giorni, pressatura soffice.

Pressing, fermentation with maceration of the skins up to 10 days, soft pressing.

Affinamento / *Ageing:*

In vasche d'acciaio e cemento vetrificato alcuni mesi.

In steel and glass-lined concrete vats for several months.

Abbinamenti / *Serving suggestions:*

Carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi saporosi e piccanti.

Goes well with barbecued red meat, game and strong tasty cheeses.



SARTIGLIA CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Vitigno / *Grape variety:*

Cannonau, altre uve rosse locali

Cannonau, other local red grapes.

Zona di produzione / *Production area:*

Terre di ossidiana Monte Arci, Valle del fiume Tirso.

Vinificazione / *Winemaking:*

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 10 giorni, pressatura soffice.

Pressing, fermentation with maceration of the skins up to 10 days, soft pressing.

Affinamento / *Ageing:*

In vasche d'acciaio e cemento vetrificato alcuni mesi e parte in botti di rovere.

In steel and glass-lined concrete vats for several months and the other part in oak barrels.

Abbinamenti / *Serving suggestions:*

Carni rosse alla brace, carni bianche e formaggi saporosi e piccanti.

Barbecued red meat, white meat and strong cheeses.



MAMAIOA

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. BIOLOGICO

Vitigno / *Grape variety:*
Cannonau uve biologiche certificate.

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 vasche d'acciaio o cemento vetrificato alcuni mesi. Alcuni mesi in bottiglia.
In steel and glass-lined concrete vats. Several months in the bottle.

Abbinamenti / *Serving suggestions:*
Primi piatti, carni rosse e bianche, pietanze di pesce.
First courses, red and white meat, fish dishes.



/ 'INU CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. 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.

Vinificazione / *Winemaking:*

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce
10/15 giorni e pressatura soffice.

*Pressing, fermentation with maceration of the for 10/15
days, soft pressing.*

Affinamento / *Ageing:*

12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni di primo e
secondo assaggio 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
saporosi e piccanti.

It goes well with roasts, game and flavorful spicy cheeses.



MALUENTU

ROSSO THARROS I.G.T.

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, fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni, pressatura soffice.

Pressing and destemming, fermentation with maceration of the skins for 8/10 days, soft pressing.

Affinamento / Ageing:

Vasche in cemento vetrificato, serbatoi in acciaio, parte in piccole botti e alcuni mesi in bottiglia.

Vitrified cement tanks, steel vessels, part in small barrels and a few months in the bottle.

Abbinamenti / Serving suggestions:

Carni rosse, pesci grassi e formaggi di media stagionatura.

Red meat, fatty fish and medium-aged cheeses



I GIGANTI NIEDDERA VALLE TIRSO 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 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

Pressing and destemming, maceration of the skins up to 15 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.*



BARRILE ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Vitigno / Grape variety:

Nieddera, Caddiu e altre varietà tradizionali.

Nieddera, Caddiu and other natives varieties.

Zona di produzione / Production area:

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

Vinificazione / Winemaking:

Macerazione con le bucce per 8-10 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce

Maceration with the skins for 8 -10 days and fermentation at controlled temperature, soft pressing of the pomace

Affinamento / Ageing:

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

10-12 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 saporosi e piccanti.

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



Barrile

1998 -2018

Anniversario 20 anni
20 years Anniversary



VERNACCIA

VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C.

Vitigno / *Grape variety:*
Vernaccia.

Zona di produzione / *Production area:*
Bassa valle de 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 5 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.
Maturation in oak and chestnut barrels for about 5 years in order to allow the development of the characteristic veil of yeasts.

Abbinamenti / *Serving suggestions:*
Squisito vino da dessert e da meditazione, se servito fresco è un ottimo aperitivo.
Exquisite dessert wine and for quiet meditation, also an excellent aperitif if served chilled.



COMPONIDORI

VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C.

Vitigno / Grape variety:
Vernaccia.

Zona di produzione / Production area:
Bassa valle de 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 5 anni tenuti scolmi per consentire lo sviluppo del caratteristico velo di lieviti flor.
Maturation in oak and chestnut barrels for about 5 years in order to allow the development of the characteristic veil of yeasts.

Abbinamenti / Serving suggestions:
Squisito vino da dessert e da meditazione, se servito fresco è un ottimo aperitivo.
Exquisite dessert wine and for quiet meditation, also an excellent aperitif if served chilled.



VERNACCIA

VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C. 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 15 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 dolci di pasta di mandorle e con pasticceria secca.
Excellent to round off a meal and for quiet meditation, the perfect accompaniment to desserts with marzipan and plain pastries and biscuits.



ANTICO GREGORI

VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C. CUVÉE

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 accostamento con dolci di pasta di mandorle e con pasticceria secca.
Excellent to round off a meal and for quiet meditation, the perfect accompaniment to desserts with marzipan and plain pastries and biscuits.



PONTIS

BIANCO DOLCE DA UVE STRAMATURE

Vitigno / *Grape variety:*
Uve autoctone locali.

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 di 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.



ATTILIO BRUT 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 “Cuvée Close” 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, predilige la cucina a base di pesce, si abbina alle carni bianche dai condimenti leggeri e agli stufati di verdure.

Excellent as an aperitif, it goes well with fish dishes but also with lightly seasoned white meat and vegetable stews.



ATTILIO ROSÉ SPUMANTE DA UVE NIEDDERA

Vitigno / *Grape variety:*

Nieddera, autoctono di antichissime origini.

Nieddera, Native wine 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 “Cuvée Close” 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, predilige la cucina a base di pesce, si abbina alle carni bianche dai condimenti leggeri e agli stufati di verdure.

Excellent as an aperitif, it goes well with fish dishes but also with lightly seasoned white meat and vegetable stews.





**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