



Tradizione vitivinicola

Dedizione, esperienza e professionalità contraddistinguono l'impegno quotidiano e tenace dell'azienda che propone vini ricercati, dimostrando come lo spazio di due terre apparentemente distanti dia vita ad una tradizione vitivinicola d'eccellenza.



Winemaking tradition

Unflagging daily commitment drawing on years of experience and professionalism is a key feature of this winery which offers fine wines: it all goes to show how two apparently distant lands can unite to create a winemaking tradition of excellence.

ALINOS

SEDE LEGALE

Via Manin, 37 - SPRESIANO (TV)

SEDE OPERATIVA

Loc. Spirito Santo - OLBIA (OT)

www.alinos.it

info@alinos.it



ALINOS





Vermentino di Gallura

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino molto caratteristico, di grande struttura ed equilibrio. Il terreno granitico e la bassa resa di uva gli conferiscono la sua tipicità inconfondibile.

Ha riflessi verdognoli ed è morbido al palato. Conservare a 15/18°C, va servito a 8/10°C

Straw colored with greenish reflections. Typically aromatic scent, fine and elegant, balanced flavor, soft, good structure.

The Vermentino di Gallura is a very characteristic wine: The land, the geographic location, and the low yield of grapes give it its unmistakable identity.



Cannonau di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

Di colore granato vivace, ha profumo intenso, persistente, ampio ed eterico. Il Cannonau di Sardegna sopporta lunghi invecchiamenti.

Ideale con carni rosse, selvaggina e pecorino. Conservare in una cantina fresca, buia e a temperatura costante. Va servito a 18/20°C

Bright garnet color, with an intense, persistent, full flavour. The Cannonau bears long aging. Should be stored in a cool, dark cellar.

Ideal with very structured dishes such as red meat, game feathered and furred, excellent with cheese. Serve at 18/20°C



Vermentino di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

Di colore paglierino, con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura.

Ideale come aperitivo, con pesce e crostacei. Conservare in una cantina fresca, buia e a temperatura costante. Va servito a 10/12°C

Straw colored with greenish reflections. Typically aromatic scent, fine and elegant, balanced flavor, soft, good structure.

Ideal as an aperitif or with fish. Exceptional with shellfish. The wine must be served at a temperature of about 10 ° C-12 ° C.