





SINZIAS

Isola dei Nuraghi
IGT



Denominazione di appartenenza: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Vitigni: Vermentino 90 %, Nuragus 10%

Età Vigneti: circa 10 anni

Zona di produzione: Comune di Castiadas

Terreni: Di disfacimento granitico e sabbiosi posizionati sulla fascia costiera a circa 7 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, ai primi di settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura , pressatura soffice, sedimentazione a freddo del mosto e lenta fermentazione a bassa temperatura.

Invecchiamento: Nessuno

Grado alcolico: 12,5 %

Colore: Giallo paglierino brillante e luminoso.

Olfatto: Abbastanza intenso, fine e fresco, note di floreali e leggere note agrumate.

Gusto: Equilibrato e armonico buona sapidità con finale leggermente amarognolo.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio: Calice di media ampiezza con svasatura, temperatura 10 °C. circa

Abbinamento: Antipasti magri, piatti di pesce, ottimo anche come aperitivo



SANT'ELMO

Isola dei Nuraghi
IGT

Denominazione di appartenenza: I.G.T. Isola dei Nuraghi.

Vitigni: Carignano, Cannonau

Età Vigneti: Dai 5 ai 20 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico posizionati per l'80% sulla fascia costiera a circa 7 - 15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 8 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento: Nessuno

Grado alcolico: 13 %

Colore: Rosso rubino brillante con unghia vinosa.

Profumo: Intenso e gradevole con tipiche note balsamiche.

Sapore: asciutto, fresco e corposo, pulito e leggermente tannico.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio: Calice di media grandezza, temperatura 16-18 °C. circa

Abbinamento: Carni arrosto, carni bianche, carni rosse, formaggio pecorino sardo DOP dolce.





PRAIDIS

Vermentino di Sardegna
Doc



Denominazione di appartenenza: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vitigni: Vermentino 100%

Età Vigneti: Circa 10 anni.

Zona di produzione: Comune di Castiadas.

Terreni: Di disfacimento granitico posizionati sulla fascia costiera a circa 7 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, ai primi di settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice, sedimentazione a freddo e fermentazione del solo mosto fiore a bassa temperatura per circa 15 giorni.

Invecchiamento: Nessuno.

Grado alcolico: 13%

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante e luminoso.

Profumo: Abbastanza intenso, fine e persistente. Note di frutta a polpa bianca accompagnata da leggere note agrumate e di vaniglia.

Sapore: Vino di buona intensità aromatica, equilibrato e armonico.

Ingresso in bocca ampio, sapido e minerale. Caratteristico chiusura di mandorle dolci accompagnano il vino sul finale.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio: Calice di media ampiezza con svasatura, temperatura 10 °C. circa.

Abbinamento: Antipasti magri, piatti di pesce, ottimo anche come aperitivo.



CAPO FERRATO Cannonau di Sardegna Doc



Denominazione di appartenenza: Cannonau di Sardegna D.O.C.

Sottodenominazione: Capo Ferrato

Vitigni: Cannonau 100%

Età Vigneti: dai 5 ai 30 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico posizionati per l'80% sulla fascia costiera a circa 7 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 10 giorni a temperatura controllata

Invecchiamento: un anno in serbatoi inox e affinamento in bottiglia min. 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 %

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Gradevole con sentore di piante aromatiche tipiche della zona di produzione.

Sapore: Robusto, asciutto, di gusto avvolgente di buon corpo.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio: Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C. circa.

Abbinamento: Carni arrosto, cacciagione, carni rosse, formaggio ovino sardo DOP maturo.



NOTTERI

Vermentino di Sardegna
Doc



Denominazione di appartenenza: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vitigni: Vermentino 100%

Età Vigneti: 15 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico/sabbiosi posizionati sulla fascia costiera a circa 7 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, seconda metà di settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, dopo una macerazione a freddo di circa 12 ore, il solo mosto fiore fermenta a basse temperature per circa 15/20 giorni, quindi sosta 60 giorni sulle fecce fini

Invecchiamento: un anno in serbatoi inox e affinamento in bottiglia min. 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 %

Colore: : Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e luminoso, tendente al dorato con l'invecchiamento.

Profumo: Elegante e fine di fiordi d'agrumi, balsamico con note di litchi, pesca e albicocca

Sapore: Importante, voluminoso e morbido. Note minerali e balsamiche accompagnano la polposità del vino. Lunga la sua persistenza e finale pulito ed armonico

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio: Calice di media ampiezza con svasatura, temperatura 8-10 °C. circa

Abbinamento: Cruditè di pesce, crostacei, ricchi primi piatti della tradizione mediterranea

Premi:

Bronze Award: International Wine & Spirit Competition - UK(2017)

Silver Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2016)

90 Points - Vintaly International Wine Award 5 Star Wines - IT (2016)





REI
CAPO FERRATO
CANNONAU DI SARDEGNA



Denominazione di appartenenza: Cannonau di Sardegna D.O.C.

Sottodenominazione: Capo Ferrato

Vitigni: Cannonau 100%

Età Vigneti: circa 15/20 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico posizionati per l'80% sulla fascia costiera a 7 - 15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 10 giorni a temperatura controllata

Invecchiamento: un anno in serbatoi inox e affinamento in bottiglia min. 6 mesi

Grado alcolico: 14 %

Colore: Rosso rubino di media intensità con unghia rubino.

Olfatto: Fiori rossi, tipici sentori di prugna e ciliegie e note balsamiche

Gusto: Vino di buon corpo, equilibrato e pulito. Tannini dolci e vellutati accompagnano la struttura del vino.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio: Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C. circa

Abbinamento: Carni arrosto, cacciagione, carni rosse, formaggio ovino sardo DOP maturo

PREMI:

Medaglia di bronzo -International Wine & Spirit Competition-UK(2017)

86 punti - Decanter World Wine Awards - UK (2017)

Medaglia di bronzo -International Wine & Spirit Competition -UK(2016)

Medaglia d'oro- Mostra Nazionale Vini - IT (2013)



GENIS

Monica di Sardegna
Doc



Denominazione di appartenenza: Monica di Sardegna D.O.C.

Sottodenominazione: Nessuna

Vitigni: Monica 95%, Carignano 5%

Età Vigneti: circa 15 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico posizionati per l'80% sulla fascia costiera a circa 7-15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre - primi di ottobre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 8-10 giorni a temperatura controllata

Invecchiamento: Nessuno

Grado alcolico: 13 %

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Intenso, fresco e gradevole, con tipiche note di macchia mediterranea.

Sapore: Asciutto, morbido e avvolgente, equilibrato e di buona struttura.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio: Calice di media grandezza, temperatura 16-18 °C. circa

Abbinamento: Carni arrosto, carni bianche e rosse, formaggio pecorino sardo DOP dolce, ottimo a tutto pasto.



ROSATO

Cannonau di Sardegna
Doc



Denominazione di appartenenza: Cannonau di Sardegna D.O.C.

Sottodenominazione: Capo Ferrato

Vitigni: Cannonau 100%

Età Vigneti: Circa 10 anni.

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari.

Terreni: Di disfacimento granitico e sabbiosi posizionati per l'80% sulla fascia costiera a 7 – 15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre.

Vinificazione: Breve sosta di 10-12 ore sulle bucce, spremitura soffice e lenta fermentazione a bassa temperatura.

Invecchiamento: Nessuno.

Grado alcolico: 12,5 %

Colore: Rosa brillante di media intensità.

Profumo: Gradevole e caratteristico, fresco e floreale con sentori di frutti a bacca rossa.

Sapore: Pulito, sapido con una buona nota minerale, asciutto, vellutato e di facile beva.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio: Calice di media altezza largo e aperto, temperatura 12-14° C.

Abbinamento: Carni bianche, piatti e zuppe di pesce, ottimo come aperitivo e a tutto pasto.



RISERVA CAPO FERRATO

CANNONAU DI SARDEGNA
DOC



Denominazione di appartenenza: Cannonau di Sardegna

Capo Ferrato D.O.C. Riserva

Sottodenominazione: Capo Ferrato

Vitigni: Cannonau 100%

Età Vigneti: Min. 20 anni

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari

Terreni: Di disfacimento granitico e sabbiosi posizionati per l'80% sulla fascia costiera a circa 7 – 15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 15 giorni a temperatura controllata con lunga macerazione

Invecchiamento: un anno in serbatoi inox, 18-24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10 Hl e min. 6 mesi di affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14 %

Colore: Rosso rubino unghia granato di media intensità.

Olfatto: Etereo, note di piccoli maturi frutti a bacca rossa, mirto, con buona presenza di note balsamiche e speziate.

Gusto: Buon corpo, pulito, elegante e rotondo. lunga e piacevole la persistenza retroolfattiva.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio: Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C. circa

Abbinamento: Carni arrosto, cacciagione, carni rosse, formaggio ovino sardo DOP maturo

PREMI:

84 punti- Decanter World Wine Awards - UK (2017)

Medaglia d'argento - Concours Mondial de Bruxelles - BG (2016)

Certificato di eccellenza - Merano Wine Award - IT (2016)

Medaglia d'oro - Mostra Nazionale Vini - IT (2013)

Medaglia di bronzo - International Wine & Spirit Competition -UK(2013)





PAROLTO Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione di appartenenza: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Vitigni: Carignano 70%, Cannonau 20%, Merlot 10%

Età Vigneti: Oltre 20 anni.

Zona di produzione: Comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, in provincia di Cagliari.

Terreni: Argilla e disfacimento granitico posizionati a circa 15 metri s.l.m.

Vendemmia: Tradizionale, a fine settembre – primi di ottobre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione 15 giorni a temperatura controllata con lunga macerazione.

Invecchiamento: un anno in serbatoi inox, 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10 Hl e un anno di affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 14%

Colore: Rosso rubino, unghia granato di media intensità.

Profumo: Etereo, note di cuoio, tabacco, cioccolato accompagnato da sentori balsamici.

Sapore: Buon corpo, pulito, elegante e rotondo. Lunga e piacevole la persistenza retroolfattiva.

Conservazione: Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

Servizio: Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18°C. circa.

Abbinamento: Carni arrosto, cacciagione, carni rosse, formaggio ovino sardo DOP maturo.

Premi:

Certificato di eccellenza - Merano Wine Award - IT (2016)

Medaglia di bronzo -International Wine & Spirit Competition -UK(2016)

Medaglia di bronzo -International Wine & Spirit Competition -UK(2013)

