

SARDUS PATER

CASA FONDATA NEL 1949

www.cantinesarduspater.it



la Storia

HISTORY

Cantine SARDUS PATER è situata nell'Isola di Sant'Antioco, isola dell'isola di Sardegna, nella parte sud occidentale della nostra regione. È stata fondata da un gruppo di viticoltori nel 1949 come cantina sociale. La superficie totale dei vigneti e di 180 ha, tutti nel Sulcis, coltivati da quasi 200 soci conferitori. I vini prodotti sono il Carignano del Sulcis, rosé, rosso, rosso riserva, rosso superiore e rosso passito. Il Vermentino di Sardegna bianco, il Monica di Sardegna rosso, il Cannonau di Sardegna rosso, il Moscato di Cagliari e il Nasco di Cagliari entrambi bianchi dolci naturali.

Cantine SARDUS PATER is located in the Island of Sant'Antioco, the Island of Sardinia island located in the southwest of our region. It was founded by a group of winegrowers in 1949 as a cooperative winery. The total vineyards area, all in the Sulcis region, is 180 ha large, and is cultivated by nearly 200 suppliers members. The wines produced are the "Carignano del Sulcis", rosé, red, red reserve, red superior and red "passito". "Vermentino di Sardegna" white, "Monica di Sardegna" red, "Cannonau di Sardegna" red, "Moscato di Cagliari" and "Nasco di Cagliari" both natural sweet whites.

Das SARDUS PATER Weingut befindet sich auf der Insel Sant'Antioco, eine Insel Sardiniens im Südwesten der Region. Es wurde von einer Gruppe von Winzern im Jahr 1949 als ein Genossenschaftskeller gegründet. Die Gesamtfläche der Weinberge beträgt 180 ha, alle im Sulcis gelegen, und wird von rund 200 Weinbauern kultiviert. Die erzeugten Weine sind der Carignano del Sulcis (rosé, rot, Riserva rot und Superiore rot), der Vermentino di Sardegna (weiß), der Monica di Sardegna (rot), der Cannonau di Sardegna (rot), der Moscato di Cagliari und Nasco di Cagliari, beide natursüße Weißweine.



Le antiche vigne a "piede franco"

THE ANCIENT "A PIEDE FRANCO" VINEYARDS

Il vino più importante è il Carignano del Sulcis ottenuto unicamente da uve Carignano, in particolare da quelle dei vigneti impiantati nell'Isola di Sant'Antioco dove ancora, pur con le conoscenze moderne, si allevano le viti ad "Alberello", franche di piede e senza l'irrigazione.
Questo per il valore dei suoli sabbiosi dell'Isola di Sant'Antioco dove la Fillossera non si è potuta sviluppare e dove spesso i vigneti si trovano vicinissimi al mare.

Qui i vigneti sono molto vecchi e raramente vengono rinnovati completamente.
Le viti sono infatti rinnovate singolarmente interrando una parte o tutta la pianta vicina. Le viti tornano a nuova vita mantenendo la maturità di quelle vecchie e dando fin da subito grappoli che arrivano pienamente maturi alla vendemmia.
Le viti a piede franco sono il fondamento della viticoltura del Sulcis e dei vini delle Cantine SARDUS PATER e questo per la grande qualità che l'Isola esprime.

A Sant'Antioco in una cornice di macchia mediterranea, corbezzoli, lentischio, mirto e ginepro si estendono quasi 100 ettari di vigneti, tutti a piede franco, dove le viti hanno un'età media di 60-70 anni e possono raggiungere e superare i 100.

Le produzioni di uva per ettaro sono molto basse e raramente superano i 50 quintali per ettaro, dando origine a un mosto enologicamente superiore per vini ricchi di estratti, molto qualitativi che necessitano di essere lungamente maturati in botte e in bottiglia.

The most important wine is the "Carignano del Sulcis" obtained solely from Carignano grapes, particularly those from the vineyards in the island of Sant'Antioco, where, despite modern knowledge, the vines are cultivated using the "Alberello" method, ungrafted and without irrigation systems. This thanks to the qualities of the Island of Sant'Antioco sandy soils where the phylloxera has not been able to develop and where often the vineyards are located very close to the sea.

Here the vineyards are very old and are rarely completely renovated. The vines are in fact, renewed individually by burying part or all of the nearby plant. The new Vines come back to life by keeping the maturity of the old ones and giving immediately bunches which arrive fully ripe at the harvest.

The ungrafted vines are the foundation of the Sulcis Wineries' viticulture and of Cantine SARDUS PATER Wines and this because of the great quality that the production of Sant'Antioco Island expresses.

In Sant'Antioco, in a setting of Mediterranean scrub, arbutus, mastic, myrtle and juniper, stretch nearly 100 hectares of vineyards, all ungrafted, where the vines have an average age of 60-70 years and can reach and exceed 100 years of age.

The grape production per hectare are very low and rarely exceed 5 tonnes per hectare, resulting in enologically superior musts for wine rich in extracts, high in quality and that need to be long aged in cask and in bottle.

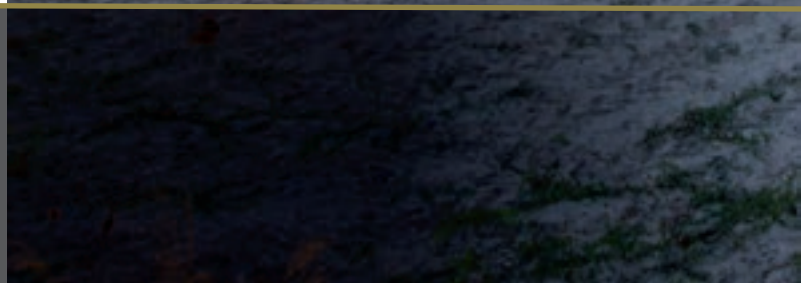
Der wichtigste Wein ist der Carignano del Sulcis. Dieser wird ausschließlich aus Carignano - Trauben gewonnen, welche insbesondere von den Weinbergen der Insel Sant'Antioco stammen. Trotz moderner Entwicklung, wird diese Rebsorte noch heute als „Alberello", dem Gobelet ähnlichen System, als Direktträger, also wurzelecht und ohne Bewässerung erzogen.
Dies alles dank der sandigen Böden der Insel Sant'Antioco, auf welchen die Reblaus nicht in der Lage gewesen ist sich zu entwickeln und wo die Weinberge oft in direkter Meeresnähe liegen.

Hier werden die Weinstöcke sehr alt und nur selten komplett erneuert. Dies geschieht in der Tat individuell, in dem ein Teil oder die gesamte Pflanze begraben wird. Die neuen Weinstöcke kommen wieder verstärkt zum Leben, behalten dabei aber den Charakter der alten Weinstöcke bei. Bis zur Ernte sind die Trauben dieser Weinstöcke vollkommen gereift.

Wurzelechte Reben sind die Grundlage des Weinbaus im Sulcis, der Weinerzeugung der Kellerei SARDUS PATER und der großen Qualität, welche die Insel Sant'Antioco zum Ausdruck bringt.

In Sant'Antioco, umgeben von mediterraner Macchia, Arbutus (Erdbeerbäume), Mastix-Pistazienbäumen , Myrte und Wacholder, erstrecken sich Weinberge auf fast 100 ha. Die ungepfropften Weinstöcke erreichen ein durchschnittliches Alter von 60 bis 70 Jahren und können durchaus auch 100 Jahre überschreiten. Die Traubenproduktion ist ausgesprochen niedrig und übersteigt selten 5 Tonnen pro Hektar. Dies ermöglicht einen hochwertigen Most für einen qualitativen Wein, reich an Extrakten, welcher lange im Fass und auf der Flasche ausgebaut wird.







HORUS
Carignano del Sulcis
Rosé D.O.C.



IS SOLUS
Carignano del Sulcis
Rosso D.O.C.



KANAI
Carignano del Sulcis
Rosso Riserva D.O.C.



NUR
Carignano del Sulcis
Rosso D.O.C.



IS ARENAS
Carignano del Sulcis
Rosso Riserva D.O.C.



ARRUGA
Carignano del Sulcis
Rosso Sup. D.O.C.



AMENTOS DI CARIGNANO
Carignano del Sulcis
Rosso passito. D.O.C.

2010
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Is Arenas 06 Carignano del Sulcis riserva. 3 bicchieri
BEREBENE GAMBERO ROSSO
Nur 08 Carignano del Sulcis. Best price/quality
DUEMILAVINI AIS
Is Arenas 06 Carignano del Sulcis riserva. 4 grappoli
VINI BUONI D'ITALIA TOURING
Club Kanai 07 Carignano riserva. Corona
Lugore 08 vermentino di Sardegna. Corona

2011
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Is Arenas 07 Carignano del Sulcis riserva. 3 bicchieri
DUEMILA VINI AIS
Is Arenas 07 Carignano del Sulcis riserva. 5 grappoli
VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB
Is Arenas 07 Carignano del Sulcis riserva. Corona
VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB
Lugore 08 vermentino di Sardegna. Golden Star
MONDUS VINI
Is Arenas 07 Carignano del Sulcisriserva. Silver medaille

2012
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Arruga 07 Carignano del Sulcis superiore. 3 bicchieri
Arruga 07 Carignano del Sulcis superiore.
Wine of the year.

2013
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Is arenas 08 Carignano del Sulcis riserva. 3 bicchieri
VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB
Kanai 08 Carignano del Sulcis riserva. Corona
GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI
Amentos 2010 Carignano del Sulcis passito 92\100
Is arenas 08 Carignano del Sulcis riserva 92\100
Amentos 2010 Nasco di Cagliari 90\100
BEREBENE GAMBERO ROSSO
Is Solus 09 Carignano del Sulcis. Best price/quality
DECANTER WINE WORLD AWARDS
Lugore 12 vermentino di Sardegna. Bronze Medal
Arruga 08 Carignano del Sulcissuperiore. Bronze Medal

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
Arruga 08 Carignano del Sulcissuperiore Silver Medal
Lugore 12 Vermentino di Sardegna. Commended
LOS ANGELES INTERNAT. WINE COMPETITION
Arruga 08 Carignano del Sulcis sup. Gold Medal 94 pt.
Lugore 12 Vermentino di Sardegna. Gold Medal 95 pt
VIGNETO ITALIA
Horus 12 Carignano del Sulcis rosato. Medaglia d'oro
CERVIM 21° CONCORSO INTERNAZIONALE DEI VINI DI MONTAGNA
(Cat. 3 vini rossi tranquili prod. dalla vendemmia 2011/12)
Is Solus 11 Carignano del Sulcis. Medaglia d'oro

2014
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Is Arenas 09 Carignano del Sulcis riserva. 3 bicchieri
SLOW WINE
Is arenas 09 Carignano del Sulcis riserva. Grande vino
VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB
Nur 11 Carignano del Sulcis. Corona
DUEMILA VINI AIS
Is Arenas 09 Carignano del Sulcis riserva. 5 grappoli



TERRE FENICIE
Vermentino di Sardegna Bianco D.O.C.

LUGORE
Vermentino di Sardegna Bianco D.O.C.

AD 49
Vermentino di Sardegna Brut Classico D.O.C.

FORAS
Cannonau di Sardegna Rosso D.O.C.

ISULA
Monica di Sardegna Rosso D.O.C.

AMENTOS DI MOSCATO
Moscato di Cagliari Bianco Dolce Nat. D.O.C.

AMENTOS DI NASCO
Nasco di Cagliari Bianco Dolce Nat. D.O.C.

2015

VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Arruga 09 Carignano del Sulcis superiore. 3 bicchieri
Kanai 09 Carignano del Sulcis riserva. 2 bicchieri

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
Is Arenas 10 Carignano del Sulcis riserva. Medaglia d'argento

BIBENDA
Is Arenas 10 Carignano del Sulcis riserva. 5 grappoli

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS
Horus 13 Carignano del Sulcis rosato. Silver
AD49 Spumante Vermentino di Sardegna. Silver
Arruga 08 Carignano del Sulcis superiore. Gold

2016

BEREBENE GAMBERO ROSSO
Nur 13 Carignano del sulcis. Best price/quality

DECANTER WINE WORLD AWARDS
Is Arenas 11 Carignano del Sulcis riserva. Silver Medal
Nur 13 Carignano del Sulcis. Bronze Medal

WINE ADVOCATE ROBERT PARKER
Is Arenas 11 Carignano del SulcisRiserva 89/100
Arruga 09 Carignano del Sulcis superiore 92/100
Lugore 14 Vermentino di Sardegna 88/100

TASTED 100% BLIND
Arruga 09 Carignano del SulcisSuperiore 89/100
Is Arenas Carignano del SulcisRiserva 89/100
Nur 13 Carignano del Sulcis 90/100

CERVIM
Is Arenas Carignano del Sulcis riserva 2011. Medaglia d'oro
Is Solus Carignano del Sulcis rosso 2015. Medaglia d'argento
Lugore Vermentino di Sardegna 2015 Medaglia d'oro

MONDUS VINI
Is Solus 15 Carignano del Sulcis. Medaglia d'oro
Is Arenas 11 Carignano del Sulcis riserva. Medaglia d'oro.
Nur 13 Carignano del Sulcis. Medaglia d'oro.

BIBENDA
Is Arenas 12 Carignano del Sulcis riserva. 5 grappoli

DECANTER WINE ASIA
Is Solus 15 Carignano del Sulcis. Silver medal.
Is Arenas 11 Carignano del Sulcis riserva. Silver medal.
Nur 13 Carignano del Sulcis. Silver medal.
Lugore Vermentino di Sardegna. Commended.

SARDUS PATER
CASA FONDATA NEL 1949

Horus

Carignano del Sulcis Rosè - DOC

Colore: rosa corallo.
Profumo: nuances fragranti di lamponi e piccoli frutti rossi, con profumi di macchia mediterranea.
Gusto: al palato è fresco, ricco, vellutato, fruttato e con buona sapidità finale.

Colour: coral pink.
Nose: fragrant nuances of raspberries and red berries, with mediterranean scrub scents.
Palate: on the palate is fresh, rich, velvety, fruity and with good final savouriness.

Farbe: korallrosa.
Bouquet: feine aromen von Himbeeren und roten beeren mit mediterranen nuancen.
Geschmack: am gaumen frisch, reich, samtig, fruchtig und mit einem angenehm gehaltvollen abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Tutto il Sulcis	All Sulcis	Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi e sabbiosi	Medium Texture pebbly and sandy	kiesiger-sandiger boden mit mittlerer körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera bassa e alberello	Low espalier and "Alberello"	Niedere spaliererziehung und alberello-erziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000 / 6000 a spalliera 7000 / 8000 ad alberello	espalier 5000 / 6000 alberello 7000 / 8000	5000/6000 spaliererziehung; 7000/8000 Alberello-Erziehung
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	80 / 90 quintali	8 / 9 tonnes	8 / 9 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	25 / 40 anni	25 / 40 years	25 / 40 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week of September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a freddo per 6/12 ore	Cold maceration on the skins for 6/12 hours	Kaltvergärung für 6/12 stunden
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	In edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	nicht durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months	Einige monate auf der flasche



Is Solus

Carignano del Sulcis Rosso - DOC

Colore: rosso rubino carico.
Profumo: esprime un bouquet intenso e fine con note fruttate e balsamiche di macchia mediterranea.
Gusto: In bocca è fresco, con un frutto fragrante e una bella trama tannica matura.

Colour: rich ruby red
Nose: it expresses an intense and fine bouquet with fruity and balsamic notes of mediterranean scrub.
Palate: feels fresh in the mouth, with a fragrant fruit and nice ripe tannins.

Farbe: intensives rubinrot.
Bouquet: voll und fein mit fruchtigen und balsamischen anklängen der mediterranen macchia.
Geschmack: am gaumen frisch mit aromatischen fruchtnoten und geschmeidigen, reifen tanninen.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Tutto il Sulcis	All Sulcis	Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Bassa collina e sul livello del mare	Just above sea level to Low Hills	Niedrige aufhöhe und mee- reshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi e sabbiosi	Medium Texture pebbly and sandy	kiesiger-sandiger boden mit mittlerer körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera bassa e alberello	Low espalier and "Alberello"	Niedere spaliererziehung und alberello-erziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000 / 6000 a spalliera 7000 / 8000 ad alberello	espalier 5000 / 6000 alberello 7000 / 8000	5000/6000 spaliererziehung; 7000/8000 Alberello-Erziehung
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	70 / 80 quintali	7 / 8 tonnes	7 / 8 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	25 / 40 anni	25 / 40 years	25 / 40 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week of September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 8/10 giorni	maceration on the skins for 8/10 days at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollier- ter temperatur für 8-10 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	In edelstahltank bei kontrollier- ter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta	Fully perfomed	Komplett durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months	Einige monate auf der flasche



Vino rosso - Red wine - Rotwein

Kanai

Carignano del Sulcis Rosso riserva - DOC

Colore: rosso rubino brillante.
Profumo: profilo olfattivo complesso ed elegante con aromi di bacche rosse, di confettura e nuances speziate, con un fondo vegetale.
Gusto: al palato è ampio, caldo, con una trama tannica matura e buona freschezza, il finale è lungo e persistente.
Buona corrispondenza gusto-olfattiva.

Colour: bright ruby red **Nose:** complex and elegant smell profile with aromas of red berries, jam and spicy nuances, with a vegetable base. **Palate:** on the palate is ample, warm, with ripe tannins and good freshness, the finish is long and persistent.
Good coherence of taste and smell.

Farbe: leuchtendes rubinrot. **Bouquet:** komplex und elegant mit aromen von roten beeren, marmelade und würzigen nuancen; kräuternoten im hintergrund **Geschmack:** vielschichtig, warm, mit reifen tanninen und guter frische; lang anhaltender abgang; harmonisches verhältnis zwischen frucht und säure

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano del Sulcis rosso riserva DOC	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Tutto il Sulcis	All Sulcis	Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Bassa collina e sul livello del mare	Just above sea level to Low Hills	Niedrige aufhöhe und meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi e sabbiosi	Medium Texture pebbly and sandy	kiesiger-sandiger boden mit mittlerer körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera bassa e alberello	Low espalier and "Alberello"	Niedere spaliererziehung und alberello-erziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000 / 6000 a spalliera 7000 / 8000 ad alberello	espalier 5000 / 6000 alberello 7000 / 8000	5/6000 spaliererziehung; 7/8000 Alberello-Erziehung
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	70 / 80 quintali	7 / 8 tonnes	7 / 8 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	25 / 40 anni	25 / 40 years	25 / 40 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week of September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata	maceration on the skins for 12/15 days at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur für 12/15 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	In edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta in piccole botti	Fully perfomed in small casks	Komplett in kleinen fässern durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	In piccole botti per 10 mesi e per 6 mesi in bottiglia	In small casks for 10 months and bottles for 6 months	10 monate in kleinen fässern und weitere 6 monate auf der flasche



Nur

Carignano del Sulcis Rosso - DOC

Colore: rosso rubino.
Profumo: il vino ha un bouquet fine, con aromi di piccoli frutti rossi e caldi sentori di macchia mediterranea.
Gusto: notevole struttura, è ampio, vellutato, armonioso ed equilibrato, con note fruttate in evidenza. Finale persistente.

Colour: ruby red
Nose: the wine has a fine bouquet, with aromas of red berries and warm mediterranean scrub scents.
Palate: Remarkable structure, ample, velvety, harmonious and balanced, with fruity notes in evidence. Persistent finish.

Farbe: rubinrot.
Bouquet: fein mit aromen von roten beeren und warmen mediterranen düften.
Geschmack: beeindruckender Körper mit fruchtigen Noten, vielschichtig, samtig, harmonisch und ausgewogen; langer abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul Livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Sabbiosi	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Alberello a piede franco in asciutto	Dry farmed, ungrafted "Alberello"	Alberello-Erziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	50 / 60 quintali	5 / 6 tonnes	5 / 6 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	70 anni	70 years	70 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 12/15 giorni	maceration on the skins for 12/15 days at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur für 12/15 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta	Fully performed	Komplett durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	In grandi vasche di cemento e per alcuni mesi in bottiglia	First in large concrete basins and in bottles for few months	In gärbehältern aus beton und einige monate auf der flasche



Vino rosso - Red wine - Rotwein

Is Arenas

Carignano del Sulcis Rosso riserva - DOC

Colore: rosso rubino brillante.
Profumo: note di frutti rossi, liquirizia e mirto, con un fondo balsamico e speziato.
Gusto: morbido e avvolgente, di consistenza setosa con tannini pronunciati e freschezza equilibrata.

Colour: bright ruby red
Nose: notes of red fruits, liquorice and myrtle, with a balsamic and spicy base.
Palate: soft and enveloping, silky texture with pronounced tannins and balanced freshness.

Farbe: leuchtendes rubinrot
Bouquet: mit noten von roten beeren, lakritz und myrte; balsamischer und würziger hintergrund.
Geschmack: weich und vollmundig, seidig mit ausgeprägten tanninen und ausgewogener frische.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Sabbiosi	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Alberello a piede franco in asciutto	Dry farmed, ungrafted "Alberello"	Alberello-Erziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	40 / 50 quintali	4 / 5 tonnes	4 / 5 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	70 / 80 anni	70 / 80 years	70 / 80 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 15 giorni	maceration on the skins for 15 days at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur für 15 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta in piccole botti	Fully performed in small casks	Komplett in kleinen fässern durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	In piccole botti per 10 mesi e per 6 mesi in bottiglia	In small casks for 10 months and in bottle for 6 months	10 monate in kleinen fässern und weitere 6 monate auf der flasche



Arruga

Carignano del Sulcis Rosso Superiore - DOC

Colore: rosso rubino carico con riflessi bruni.
Profumo: complesso, con intense note di macchia mediterranea, accompagnate da sentori di frutti di bosco e ginepro.
Gusto: ampio, con tannini levigati accompagnati da note finemente speziate e balsamiche; finale lungo e persistente.

Colour: rich ruby red with dark hues.
Nose: complex, with intense mediterranean scrub notes, accompanied by scents of wild berries and juniper.
Palate: ample, with smooth tannins accompanied by finely spicy and balsamic notes; long and persistent finish.

Farbe: Intensives rubinrot mit bräunlichen reflexen.
Bouquet: komplex, mit intensiven mediterranen noten, begleitet von einem hauch von waldbeeren und wacholderbeeren.
Geschmack: vielschichtig, mit weichen tanninen und fein würzigen und balsamischen noten; langer abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano Grapes	100% Carignano - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Sabbiosi	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Alberello a piede franco in asciutto	Dry farmed, ungrafted "Alberello"	Alberello-wurzelecht ohne bewässerung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	35 / 40 quintali	3,5 / 4 tonnes	3,5 / 4 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	80 anni	80 years	80 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 15 giorni	maceration on the skins for 15 days at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur für 15 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta in piccole botti	Fully performed in small casks	Komplett in kleinen fässern durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	In piccole botti per 12 mesi e per 12 mesi in bottiglia	In small casks for 12 months and in bottles for 12 months	12 monate in kleinen fässern und weitere 12 monate auf der flasche



Amentos di Carignano

Carignano del Sulcis Rosso Passito - DOC

Colore: rosso profondo.
Profumo: al naso ha un bouquet intenso con note di prugna e ciliegia sotto spirito, con nuances balsamiche di eucalipto.
Gusto: ricco, pieno, caldo, con bel finale speziato e chinato.

Colour: deep red colour.
Nose: has an intense bouquet with notes of plums and cherries in liqueur, with balsamic nuances of eucalyptus.
Palate: the taste is rich, full, warm, with nice spicy and "chinato"-like finish.

Farbe: die Farbe ist tiefrot.
Bouquet: er hinterläßt in der Nase ein intensives Bouquet mit Noten von Pflaumen und Kirschen unter Alkohol, mit Balsamico-Nuancen von Eukalyptus.
Geschmack: der geschmack ist reich, vollmundig, mit schönem würzigem Abgang.

Uvaggio Grapes - Rebsorte	Carignano 100%	100% Carignano grapes	100% Carignano Traubem
Zona di produzione Production Area - Anbaugebiet	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Position of Vineyeard - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Terroir - Bodenart	Sabbiosi	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehhungssystem	alberello a piede franco in asciutto	Ungrafted "Alberello"	Alberello, wurzelecht ohne Bewässerung
Ceppi per ettaro Density of Plants - Pflanzdichte der rebstöcke	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Hektarertrag	35 quintali	35 tonnes	35 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age ove vinestock Durchschnittliches Alter der Reben	80 anni	80 years	80 Jahre
Epoca della vendemmia Harvesting Period - Zeitpunkt der Lese	2ª settimana di Ottobre	2nd week of October	2. oktoberwoche
Vinificazione Vinification - Vinifikation	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Maceration on the skins at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta in piccole botti	Fully performed in small casks	Komplett in kleinen Fässern durchgeführt
Affinamento Aging - Verfeinerung	in piccole botti per 12 mesi e per 3 mesi in bottiglia	in small casks for 12months and in bottles for 3 months	12 Monate in kleinen Fässern und weitere 3 Monate auf der Flasche



Terre Fenicie

Vermentino di Sardegna Bianco - DOC

Colore: giallo paglierino.
Profumo: al naso ha un bouquet di particolare finezza, floreale e fruttato con note di pesca bianca e fiori di sambuco.
Gusto: ampio e vellutato, con un buon equilibrio tra aromi fruttati e freschezza. Finale con richiami minerali.

Colour: straw-yellow.
Nose: on the nose has a particularly fine bouquet, floral and fruity with notes of white peach and elderflower.
Palate: ample and velvety, with a good balance between fruity aromas and freshness. Finish with minerals echoes.

Farbe: strohgelb.
Bouquet: besonders fein, blumig und fruchtig mit Noten von weißem pfirsich und holunder.
Geschmack: voll und samtig, mit einer guten balance zwischen frucht und säure; mineralischer abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Vermentino 100%	100% Vermentino grapes	100% Vermentino - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Basso Sulcis	Low Sulcis area	Unterer Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly	Kiesig, mittlere körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera	Espalier	Spaliererziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000	5000	5000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	100 quintali	10 Tonnes	10 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	15 / 20 anni	15 / 20 years	15 / 20 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	1ª settimana di Settembre	1th week of September	1. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Short maceration on the skins at controlled temperature	kurze maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottle a few months	einige monate auf der flasche



Lugore

Vermentino di Sardegna Bianco - DOC

Colore: giallo paglierino.
Profumo: al naso è elegante e intrigante, con aromi di fiori bianchi e erbe aromatiche, con una lieve nuance minerale.
Gusto: al palato esprime un bel bouquet fruttato e bilanciata freschezza. Il finale è sapido e minerale.

Colour: straw-yellow.
Nose: elegant and intriguing on the nose, with aromas of white flowers and herbs, with a delicate salty nuance.
Palate: it expresses a nice fruity bouquet and balanced freshness on the palate. The finish is savory and mineral.

Farbe: strohgelb.
Bouquet: elegant und faszinierend, mit aromen von weißen blumen und kräutern, mit leicht salzigen noten.
Geschmack: am gaumen angenehm fruchtig und ausgewogen frisch; gehaltvoller, mineralischer abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Vermentino 100%	100% Vermentino grapes	100% Vermentino - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Basso Sulcis	Low Sulcis area	Unterer Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly	Kiesig, mittlere körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera	Espalier	Spaliererziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000	5000	5000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	70 / 80 quintali	7 / 8 Tonnes	7 / 8 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	15 / 20 anni	15 / 20 years	15 / 20 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	1ª settimana di Settembre	1th week of September	1. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Short maceration on the skins at controlled temperature	Maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottle a few months	einige monate auf der flasche



AD 49

Vermentino di Sardegna Brut Metodo Classico - DOC

Colore: giallo paglierino, con pérlage fine e persistente.
Profumo: al naso esprime profumi floreali e fruttati, con note di crosta di pane e miele.
Gusto: al palato ha una bella freschezza e un piacevole bouquet fruttato.

Colour: straw-yellow, with fine and persistent perlage.
Nose: on the nose reveals floral and fruity aromas, with notes of bread crust and honey.
Palate: on the palate has a nice freshness and a pleasant fruity bouquet.

Farbe: strohgelb, feinkörnige und anhaltende perlage.
Bouquet: blumige und fruchtige aromen mit noten von brotkruste und honig.
Geschmack: am gaumen angenehm frisch und fruchtig.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Vermentino 100%	100% Vermentino grapes	100% Vermentino - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Basso Sulcis	Low Sulcis area	Unterer Sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly	Kiesig, mittlere körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera	Espalier	Spaliererziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000	5000	5000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	80 / 90 quintali	8 / 9 Tonnes	8 / 9 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	15 / 20 anni	15 / 20 years	15 / 20 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	2ª settimana di Agosto	2th week of August	2. Augustwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Short maceration on the skins at controlled temperature	kurze maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Su lieviti in bottiglia per 24/36 mesi	On yeasts in bottles a few months	Flaschengärung für 24/36 monate



Foras

Cannonau di Sardegna Rosso - DOC

Colore: rosso granato.
Profumo: profilo olfattivo elegante con aromi di frutta rossa, fragoline di bosco, erbe aromatiche con una nota speziata.
Gusto: è ricco e caldo, con tannini morbidi e freschezza moderata. Il finale è persistente.

Colour: ruby red.
Nose: elegant olfactory profile with aromas of red fruit, wild strawberries, aromatic herbs with a spicy note.
Palate: rich and warm, with soft tannins and moderate freshness. The finish is persistent.

Forbes: strohgelb
Bouquet: elegant mit aromen von roten früchten und wilden erdbeeren; würzige kräuternoten.
Geschmack: reich und warm; mit weichen tanninen und ausgewogener säure; lang anhaltender abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Cannonau 100%	100% Cannonanu grapes	100% Cannonau - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Sardegna	Sardinia	Sardinien
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly	Kiesig, mittlere körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera	Espalier	Spaliererziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000	5000	5000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	90 quintali	9 tonnes	9 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	15 / 20 anni	15 / 20 years	15 / 20 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week of September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 8/10 giorni	Maceration on the skins at controlled temperature for 8/10 days	Maischegärung bei kontrollierter Temperatur für 8/10 Tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta	Fully performed	komplett durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months	Einige monate auf der flasche



Insula

Monica di Sardegna Rosso - DOC

Colore: rosso rubino.
Profumo: al naso esprime un bouquet con aromi di frutti a bacca rossa, note selvatiche e sentori leggermente fumé.
Gusto: al palato è morbido, con buon equilibrio tra frutto, tannini e acidità. Chiude con una lieve nota speziata.

Colour: ruby red.
Nose: on the nose reveals a bouquet with aromas of red berries, wild notes and slightly smoky scents.
Palate: on the palate is soft, with good balance between fruit, tannin and acidity. It closes with a soft spicy note.

Farbe: rubinrot.
Bouquet: aromen von roten beeren, wilde charakternoten mit feinen rauchigen nuancen.
Geschmack: am gaumen weich, mit guter balance zwischen frucht, tannin und säure; abgang mit leicht würziger note.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Monica 100%	100% Monica grapes	100% Monica - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Basso Sulcis	Low sulcis area	Unterer sulcis
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly	Kiesig mittlere körnung
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Spalliera	Espalier	Spaliererziehung
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	5000	5000	5000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	90 quintali	9 Tonnes	9 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	15 / 20 anni	15 / 20 years	15 / 20 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di Settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 8/10 giorni	Maceration on the skins at controlled temperature for 8/10 days	Maischegärung bei kontrollierter temperatur für 8/10 tage
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Interamente svolta	Fully performed	Komplett durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months	Einige monate auf der flasche



Amentos di Moscato

Moscato di Cagliari Bianco Dolce Naturale - DOC

Colore: ambrato.
Profumo: al naso esprime un bouquet suadente di albicocche secche, frutta candita, frutta secca e nuances di erbe aromatiche.
Gusto: al palato è soave, avvolgente con una dolcezza ben bilanciata dall'acidità. Finale molto persistente.

Colour: amber.
Nose: on the nose reveals a seductive bouquet of dried apricots, candied fruit, dried fruit and nuances of aromatic herbs.
Palate: on the palate is sweet, enveloping with a sweetness well-balanced thanks to the acidity. Very persistent finish.

Farbe: bernstein
Profumo: verführerisch mit aromen getrockneter aprikosen, kandierter und getrockneter früchte und nuancen von kräutern.
Gusto: edelsüß und vollmundig mit einem ausgewogenen süße-säure-verhältnis; sehr lang anhaltender abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Moscato 100%	100% Moscato grapes	100% Moscato - trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Isola di sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Sabbiosi	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Alberello a piede franco	Ungrafted "Alberello"	Alberello wurzelecht
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	35 / 40 quintali	3,5 / 4 tonnes	3,5 / 4 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	20 / 30 anni	20 / 30 years	20 / 30 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	3ª settimana di Settembre	3rd week of September	3. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Short maceration on the skins at controlled temperature	Kurze maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrollierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht Durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottle a few months	Einige monate auf der flasche



Amentos di Nasco

Nasco di Cagliari Bianco Dolce Naturale - DOC

Colore: ambrato.
Profumo: Il vino ha un profilo aromatico intenso ed elegante, con sentori di frutta secca e miele, scorza d'agrumi candita e zafferano.
Gusto: al palato è complesso, dolce, avvolgente con buona freschezza e finale minerale.

Colour: amber.
Nose: the wine has an intense and elegant aromatic profile, with scents of dried fruit and honey, candied citrus peel and saffron.
Palate: on the palate is complex, sweet, enveloping with good freshness and mineral finish.

Farbe: bernstein.
Bouquet: intensiv und elegant mit einem hauch von getrockneten früchten und honig, kandierten zitrusschalen und safran.
Geschmack: am gaumen komplex, süß, vollmundig, frisch und mit angenehmer säure; mineralischer abgang.

Uvaggio Blend - Rebsorte	Nasco 100%	100% Nasco grapes	100% Nasco - Trauben
Zona di produzione Production area - Herkunft	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island	Sant'Antioco (Insel)
Altimetria del vigneto Vineyars altimetry - Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	Just above sea level	Meereshöhe
Tipologia dei suoli Type of Soils - Bodenart	Sabbioso	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento Cultivation system - Reberziehung	Alberello a piede franco	Ungrafted "Alberello"	Alberello wurzelecht
Ceppi per ettaro Plants per Hectare - Pflanzdichtung pro Hektar	7000 / 8000	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro Production per hectare - Ertrag pro Hektar	35 / 40 quintali	3,5 / 4 tonnes	3,5 / 4 Tonnen
Età media delle viti - Avarege age of the vines Durchschnittsalter der Reben	20 / 30 anni	20 / 30 years	20 / 30 Jahre
Epoca della vendemmia Time of harvest - Zeitpunkt der Lese	3ª settimana di Settembre	3rd week of September	3. Septemberwoche
Vinificazione Vinification - Weinbereitung	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata	Short maceration on the skins at controlled temperature	Kurze maischegärung bei kontrollierter temperatur
Fermentazione alcolica Alcoholic fermetation - Alkoholische Gärung	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature	Im edelstahltank bei kontrol-lierter temperatur
Fermentazione malolattica Mallolactic fermentation - Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht Durchgeführt
Affinamento Refinement - Verfeinerung	Alcuni mesi in bottiglia	In bottle a few months	Einige monate auf der flasche









SARDUS PATER

CASA FONDATA NEL 1949

Attraverso la magia
di un territorio inesplorato
e dei suoi luoghi incantati,
celebriamo il ruolo che la natura
e il terroir hanno
nel rispettare ed esaltare
la qualità dei suoi frutti

Cantine Sardus Pater Società Coop. Agricola
Via della Rinascita, 46
09017 Sant'Antioco (CI)
tel. +39 0781 800274 - fax +39 0781 83055
info@cantinesarduspater.it

Enoteca
Via della Rinascita, 46
09017 Sant'Antioco (CI)
tel. +39 0781 83937
albertomassa@cantinesarduspater.it

SARDUS PATER

CASA FONDATA NEL 1949



www.cantinesarduspater.it

STRADA DEL VINO
CARIGNANO
DEL SULCIS

CONSORZIO DI TUTELA
DEL CARIGNANO DEL SULCIS