SCHEDE DEI VINI

ERÈSSIA

CANNONAU DI SARDEGNA
ROSATO D.O.C.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

È un Cannonau rosato in purezza, ottenuto dalle vigne giovani della Cantina. Si presenta fresco, gradevole e profumato ma anche di una struttura importante. Di colore cerasuolo, fruttato floreale con note di melograno e ciliegio. Di sapore salino e morbido. Versatile negli abbinamenti.

A single varietal rosè, obtained from the winery's young Cannonau vines. It is fresh, pleasant and fragrant but at the same time with an important structure. Cherry in color, on the nose floral fruity aromas with notes of pomegranate and cherry. On the palate savory and soft. Versatile in combination with food.

Varietà / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 3-15 anni / 3-15 years
Rese medi / Average yields: 60 q/ha
Vendemmia / Harvest: settembre, manuale / September, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 13,5-14% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-6 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 19-21 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in acciaio / spontaneous in stainless steel
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20 °C
Macerazione / Maceration: 6-12 ore / 6-12 hours
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Maturazion / Maturation: vasca di cemento per ca. 8 mesi/ concrete tank for about 8 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 1 month
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2010
Temperatura di servizio / Best served at: 10-12 °C

SARTIU

CANNONAU DI SARDEGNA
D.O.C.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Il Sartiu, Cannonau in purezza, nato per proporre un rosso agile ed immediato. Ottenuto da vigne giovani senza alcun affinamento in legno, articola le tipiche caratteristiche territoriali del vitigno in gioventù. Si presenta con un fragrante frutto, leggermente speziato e un tocco floreale. Grazie alla sua freschezza, la sua struttura e tannini vivaci ma ben integrati è un Cannonau che può essere abbinato a piatti molti semplici ma anche a delle ricette più ricche.

Sartiu is a red made from 100% Mamoiada Cannonau grapes, introduced to offer a fresh and youthful wine which expressed the typical characteristics of the variety in a young age. It matures without any use of wood. On the nose are fragrant red fruit notes, hints of spices and a slightly floral scent. Due to its lively acidity, its structure and well integrated tannins, it is a versatile wine that can be served with simple dishes as well as richer recipes.grant but at the same time with an important structure. Cherry in color, on the nose floral fruity aromas with notes of pomegranate and cherry. On the palate savory and soft. Versatile in combination with food.

Varietà / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 3-15 anni/3-15 years
Rese medie / Average yields: 60 q/ha
Vendemmia / Harvest: settembre, manuale / September, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 13,5-14% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-6 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 19-21 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in acciaio / spontaneous in stainless steel
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20 °C
Macerazione / Maceration: 6-12 ore / 6-12 hours
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Maturazione / Maturation: vasca di cemento per ca. 8 mesi / concrete tank for about 8 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 1 mese / 1 month
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2010
Temperatura di servizio / Best served at: 10-12 °C

MAMUTHONE®

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

E' il vino simbolo della Cantina, un puro Cannonau, che prende il suo nome dall'omonima maschera ancestrale del paese. Esprime appieno le caratteristiche tipiche del Cannonau di Mamoiada: profumi di frutta rossa matura, spezie tipiche del territorio, una bocca densa e fresca, tannini fini e dolci ed una profondità che lo rendono unico e distintivo.

The winery's flagship wine, a 100% Cannonau that takes its name from the homonymous ancestral mask of the village. It is a full expression of a Mamoiada's Cannonau character: clear notes of ripe red fruit and spices typical of the area, a dense and fresh palate, delicate and sweet tannins and a depth that makes it unique and distinctive.

Variety / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 15-60 anni / 15-60 years
Rese medie / Average yields: 50 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 14,5-15% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 26-28 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in acciaio e tino troncoconico di legno / spontaneous in stainless steel tank and conical wooden trunk vat
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20-30 °C
Macerazione / Maceration: 15-20 giorni / 15-20 days
Pressatura / Pressing: soffice/gentle
Maturazione / Maturation: botte grande, vasca di cemento per un periodo fino a 24 mesi / large barrel, concrete tank for a period of up to 24 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 3 months
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2000
Temperatura di servizio / Best served at: 16-18 °C

Ballu Tundu

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.
Riserva

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

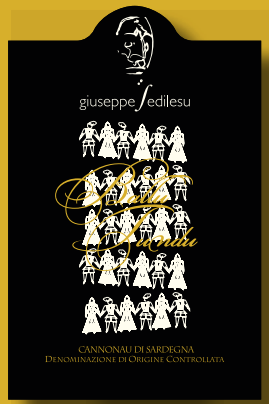
.....

.....

.....

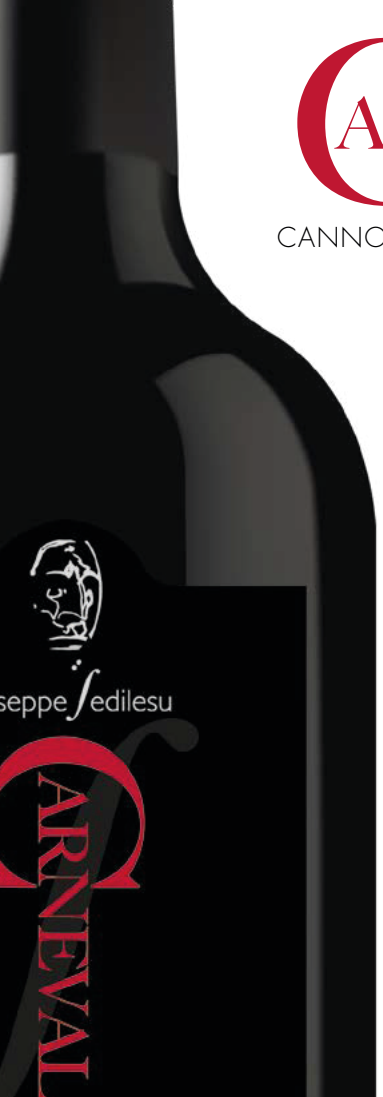
.....

Il Ballu Tundu è un Cannonau Riserva in purezza originato da viti antiche collocate ad un'altezza media di 650 m s.l.m. Le uve vengono lavorate in maniera naturale rispettando i tradizionali ed arcaici metodi degli avi. Sprigiona odori potenti ed avvolgenti di frutti di bosco e spezie, con un evidente richiamo al mirto, alle bacche di ginepro, al lentisco, sentori tipici della macchia nostrana. Al palato poderoso, fresco, sapido e con l'evolversi presenta un gran equilibrio, raccontando tutta l'energia del vigneto antico di Mamoiada.



A single varietal reserve, produced from the grapes of old bush-trained Cannonau vines located at an average altitude of 650 m a.s.l. The vineyards are farmed organically respecting the traditional and archaic methods of the place. On the nose it displays a wrapping bouquet of wild berries and spices as well as typical notes of the Mediterranean brush like myrtle, juniper berries and mastix. The mouth is powerful, fresh and savory. Evolves to the finish a great balance, expressing all the energy of the old Mamoiada vineyards.

Variety / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 60-100 anni / 60-100 years
Rese medie / Average yields: 30 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 15-15,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 26-30 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tino troncoconico di legno (75 hl)/ spontaneous in conical wooden trunk vat (75 hl)
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20-30 °C
Macerazione / Maceration: 30 giorni / 30 days
Pressatura / Pressing: soffice/gentle
Maturazione / Maturation: botte grande e vasca di cemento per un periodo fino a 3anni / large barrel and concrete tank for a period up to 3 years
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 9-12 months
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2003
Temperatura di servizio / Best served at: 16 -18 °C



CARNEVALE®

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.
RISERVA

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

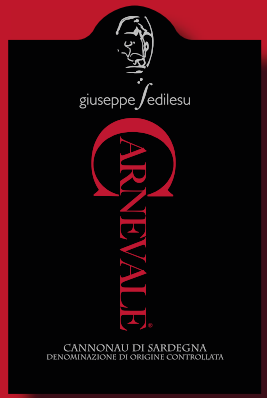
.....

.....

.....

È un Cannonau Riserva in purezza, l'unico dell'azienda per il quale si è scelto un passaggio in barrique. Grazie all'uso equilibrato dei piccoli legni conserva le note tipiche del vitigno e mostra un gran equilibrio fra potenza ed eleganza. I profumi si caratterizzano per decise note di frutta rossa matura, speziate e di grafite. Al palato è pieno, di grande dinamismo e con tannini eleganti e succosi che promettono una buona longevità.

A reserve made 100% of Cannonau. It is the only one of the winery's wines to be aged in barriques. Thanks to the balanced use of small French oak caskes, it preserves the typical notes of the variety and displays a great balance between power and elegance. The aroma is marked by clear notes of ripe red fruit, spice and graphite. On the palate it is full, dynamic and with succulent and elegant tannins that promise a good longevity.



Varietà / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 40-80 anni / 40-80 years
Rese medie / Average yields: 40 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 15-15,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 28-30 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tino troncoconico di legno (75 hl)/ spontaneous in conical wooden trunk vat (75 hl)
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20-30 °C
Macerazione / Maceration: 20-25 giorni / 20-25 days
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Maturazione / Maturation: barrique per un periodo fino a 14 mesi, vasca di cemento / barrique for a period of up to 14 months, concrete tank
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 6 months
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2002
Temperatura di servizio / Best served at: 16-18 °C

GRÀSSIA

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

E' un Cannonau dallo stile antico: caldo, denso, alcolico e caratterizzato da una decisa ma equilibrata dolcezza. Un grande rosso da meditazione che non disdegna abbinamenti con dei formaggi importanti di lunga stagionatura come il fiore sardo Dop.

A pure, old-style Cannonau: warm, concentrated, alcoholic and marked by a distinctive yet balanced sweetness. A great "meditation" red or in combination with cheeses of very long maturation like a fiore sardo Dop.

Varietà / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 60 anni / 60 years
Rese medie/ Average yields: 30 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 16-16,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 30-35 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tino troncoconico di legno (75 hl)/ spontaneous in conical wooden trunk vat (75 hl)
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20-30 °C
Macerazione / Maceration: 30 giorni / 30 days
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Maturazione / Maturation: botte grande e vasca di cemento per un periodo fino a 3 anni / large barrel and concrete tank for a period of up to 3 years
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 12 months

giuseppe sedilesu

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.
Riserva

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Il Giuseppe Sedilesu Riserva è ottenuto da un'accurata selezione dei miglior grappoli di vigne antiche. È una sorta di summa del Cannonau di Mamoiada. Potenza ed eleganza trovano in questo Cannonau in purezza, dedicato al capostipite della Cantina, una sintesi tale da renderlo complesso e sfaccettato ma anche di una beva straordinaria. Uscirà sul mercato soltanto nelle annate ritenute adatte dall'azienda.

Produced from a selection of the best grapes from the winery's oldest grapevines, it is the epitome of a Cannonau from Mamoiada at its best. It is actually the synthesis of power and elegance that makes it a complex and multifaceted wine, as well as extraordinarily drinkable. Released only in the best vintages.

Varietà / Variety: 100% Cannonau di Mamoiada / 100% Cannonau from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 50-100 anni / 50-100 years
Rese medie / Average yields: 30 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 15-15,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Estratto secco totale / Total dry extract: 28-30 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tino troncoconico di legno (75 hl)/ spontaneous in conical wooden trunk vat (75 hl)
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 20-30 °C
Macerazione / Maceration: 30 giorni / 30 days
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Maturazione / Maturation: botte grande e vasca di cemento per un periodo fino a 3anni / large barrel and concrete tank for a period of up to 3 years
Filtrazione / Filtration: non filtrato / unfiltered
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 12 months
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2010
Temperatura di servizio / Best served at: 16-18 °C

GRANAZZA

BARBAGIA I.G.T.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

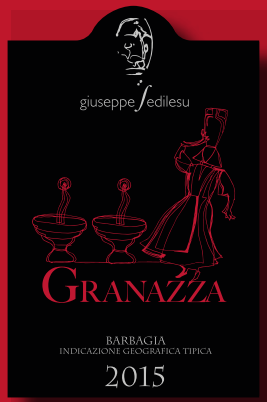
.....

.....

.....

Vinificato in purezza esprime tutta la personalità delle vigne giovani di Granazza, varietà a bacca bianca autoctona. Al naso profumi di agrumi e macchia mediterranea, note di spezie e cenni di mineralità. Un vino agile ed intenso che colpisce per la sua freschezza, sapidità e lunga persistenza. Da gustare come aperitivo ma anche in abbinamento.

This single varietal white from the homonymous indigenous grape expresses all the personality of the young grapevines. On the nose are citrus fruits, mediterranean brush, spices and mineral notes. An intense white of great freshness, sapidity and long persistence. To be enjoyed as aperitif but also in combination with food.



Varietà / Variety: 100% Granazza (Granatza) di Mamoiada / 100% Granazza (Granatza) from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello/ bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 3-15 anni / 3-15 years
Rese medie / Average yields: 60 q/ha
Vendemmia / Harvest: fine settembre, manuale/ end of September, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 13-13,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5,5-6 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Pressatura / Pressing: soffice/ gentle
Sfecciatura / Settling: statica/ static
Fermentazione / Fermentation: spontanea in acciaio/ spontaneous in stainless steel
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 19 °C
Maturazione / Maturation: vasca di cemento per ca. 8 mesi/ concrete tank for approx. 8 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 1 mese / 1 months
Prima annata prodotta/ First vintage produced: 2015
Temperatura di servizio/ Serving temperature: 10-12 °C

GRANAZZA

SULLE BUCCE

BARBAGIA I.G.T.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

La versione macerata di Granazza. Un bianco monovitigno da giovani vigneti di Granazza.
Il contatto con le bucce per circa sei, sette giorni conferisce al vino un colore ambrato intenso e dei tannini delicati. Al naso un bouquet che ricorda la ricca e aromatica vegetazione mediterranea unita a note fruttate e minerali. Un bianco di carattere, secco e sapido, e con un acidità ben equilibrata.

The macerated version of Granazza. A single varietal white from from young Granazza vineyards. The skin contact for about six, seven days confers to the wine an intense amber color and delicate tannins. On the nose a bouquet reminiscent of the rich and aromatic mediterranean vegetation combined with fruity and mineral notes. A white with character, dry, savory and with a well-balanced acidity.

Varietà / Variety: 100% Granazza (Granatza) di Mamoiada / 100% Granazza (Granatza) from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 3-15 anni / 3-15 years
Rese medie / Average yields: 60 q/ha
Vendemmia / Harvest: fine settembre, manuale / end of September, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 14-14,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-6 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Macerazione / Maceration: 6/7 giorni / 6/7 days
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tonneau / spontaneous in tonneau
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 19 °C
Maturazione / Maturation: tonneau per ca. 10 mesi / tonneau for approx. 10 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing: 12 months
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2015
Temperatura di servizio: 12-14 °C

Perda Pintà®

BARBAGIA I.G.T.

Vino biologico - organic wine

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

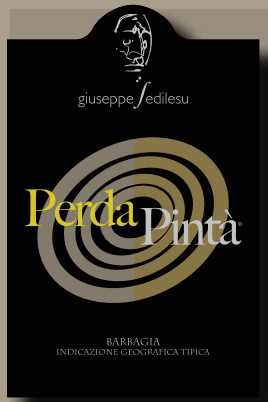
.....

.....

.....

Ottenuto al 100% dal vitigno autoctono di Mamoiada, la Granazza, da una raccolta ben matura di uve provenienti da ceppi antichi, ammalia con intensi e ricchi profumi di miele e macchia mediterranea si sposano ad un palato potente e complesso. L'elevato tenore alcolico ed il residuo zuccherino vengono contrastati da un carattere fresco, sapido e minerale. Il finale è equilibrato, avvolgente e profondo.

This white is made to 100% from the indigenous variety, Granazza, sourced from old bushtrained vines. Intense and rich aromas like honey and mediterranean macchia are getting combined with a powerful and complex palate. The high alcohol content and the residual sugar are contrasted by a fresh, savory and mineral character. A wrapping finish, balanced and deep.



Varietà / Variety: 100% Granazza (Granatza) di Mamoiada / 100% Granazza (Granatza) from Mamoiada
Terreno / Soil: disfacimento granitico / decomposed granite
Sistema di allevamento / Vine training system: alberello / bush vine
Età dei vigneti / Vineyard age: 60-100 anni / 60-100 anni years
Rese medie / Average yields: 40 q/ha
Vendemmia / Harvest: ottobre, manuale / October, manual
Titolo alcolimetrico / Alcohol content: 15-17,5% vol.
Acidità totale / Total acidity: 5-5,5 g/l
Anidride solforosa / Sulphor dioxide: 30-50 mg/l
Pressatura / Pressing: soffice / gentle
Sfecciatura / Settling: statica / static
Fermentazione / Fermentation: spontanea in tonneau / spontaneous in tonneau
Temp. di fermentazione / Fermentation Temperature: 19 °C
Maturazione / Maturation: tonneau per ca. 10 mesi / tonneau for approx. 10 months
Filtrazione / Filtration: leggera / light
Affinamento in bottiglia / Bottle ageing:
Prima annata prodotta / First vintage produced: 2002
Temperatura di servizio: 12-14 °C