



Mamuthone

Tipologia :	Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC Bio 2016
Caratteristiche :	Vino rosso fermo
Bottiglie prodotte :	65.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Settembre-Ottobre, manuale in piccole casse
Resa (q/ha) :	50 q/ha
Lieviti :	No; fermentazione spontanea
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	20 gg
Affinamento :	Botti grandi - Vasche di Cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,5% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



Carnevale

Tipologia :	Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC Riserva BIO 2015
Caratteristiche :	Vino rosso fermo
Bottiglie prodotte :	9.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Settembre - Ottobre, manuale in piccole casse
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	No; fermentazione spontanea
Acidità (g/l) :	5,1
Correzione acidità :	No
Macerazione :	25 gg
Affinamento :	Botti grandi - barriques - vasche di cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	16%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	51



Ballu Tundu

Tipologia :	Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC Riserva Bio 2014
Caratteristiche :	Vino Rosso fermo
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Settembre - Ottobre, manuale in piccole casse
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	No; Fermentazione spontanea
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	30 gg
Affinamento :	Botti grandi - vasche di cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	15%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18
	51



Giuseppe Sedilesu

Tipologia :	Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC Riserva 2010
Caratteristiche :	Vino Rosso fermo
Bottiglie prodotte :	9.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Settembre - Ottobre, manuale in piccole casce
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	No; Fermentazione spontanea
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	30 gg
Affinamento :	Botti grandi - vasche di cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	15,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	48



Granazza Sulle Bucce

Tipologia :	Vino Bianco IGT Barbagia BIO 2016
Caratteristiche :	Vino Bianco fermo
Bottiglie prodotte :	1.800
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Settembre, manuale in piccole casse
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No; fermentazione spontanea
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	No
Macerazione :	5 gg
Affinamento :	Tonneau
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	50