



CANTINA FRANCESCO CADINU

Mamoiada (NU)

"La nostra cantina è una piccola azienda a conduzione familiare. Nasce nel 2015 ma la dedizione alla viticoltura e all'arte del vino è sempre stata parte della nostra famiglia, attualmente il territorio aziendale si estende per 8 ettari vitati costituiti da vigneti presenti in diverse zone (Fittiloghe, Elisi, Perdas Longas) nell'agro di Mamoiada ad un'altitudine dai 650 m slm agli 800 m slm. Le coltivazioni dei vigneti più vecchi sono ad alberello. Seguiamo una filosofia produttiva sostenibile e rispettosa dell'ambiente, del territorio e delle persone. L'unicità delle caratteristiche dei nostri vini è data dalle uve selezionate provenienti dai nostri vigneti più antichi con fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti.



NUMERO BOTTIGLIE

8.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

8



**"MATTIO" BARBAGIA
BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Granatza

Vinificazione e affinamento

In acciaio con macerazione sulle bucce per 40 giorni
Fermentazione spontanea. Affinamento In anfora in
cocciopesto per 4 mesi

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"TZIU SIMONE"
BARBAGIA ROSATO IGT**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti.
Vinificazione un ora sulle bucce. Maturazione in acciaio
per 8 mesi.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"PERDAS LONGAS"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Affinamento In botte dai
12 ai 15 mesi

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"GHIRADA ELISI"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In
botte per 12 mesi

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"GHIRADA FITTILOGHE"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau da vigna di 120 anni

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In
botte per 12 mesi

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"GHIRADA LORETO"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau da vigna di 100 anni

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura.
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In
botte per 12 mesi.

Produzione

650 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero