



Mamaioa

Isola dei Nuraghi IGT 2015

Contini

Il Mamaioa Isola dei Nuraghi Igt delle Cantine Contini, ha nel nome il simbolo dell'etichetta realizzata dall'artista oristanese Bob Marongiu. La mamaioa, in sardo, è la coccinella. Animale simbolo delle istanze biologiche in agricoltura. Il Mamaioa Rosso, un Cannonau, è il vino rosso senza solfiti di questa cantina ottenuto da uve coltivate in regime di agricoltura integrata. Vino che si è aggiudicato, proprio con questa annata, la medaglia di bronzo al Grenaches du Monde. Un vino agile, fresco e sapido che testimonia qualità e attenzione per la sostenibilità ambientale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Isola dei Nuraghi
Denominazione	IGT
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Alto Campidano, bassa Valle de
Certificazione	Biologico
Vitigno	Nieddera, Cannonau, Merlot 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino, riflessi violacei
Gusto	Morbido, giustamente tannico
Profumo	Fragrante, vinoso, in prevalenza di frutti rossi
Abbinamenti	Primi con carni rosse, primi con carni rosse, secondi piatti di carni bianche, antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	13 -15° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	Fino a 200 metri s.l.m m
Tipologia terreno	Parte sabbioso, leggermente argilloso, parte di origine vulcanica
Allevamento	Controspalliera (cordone speronato e guyot)
Resa per ettaro	9.000 kg
Vinificazione	Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 7 giorni,
Maturazione	Maturazione in vasche di cemento epossidato e serbatoi in acciaio. Nessuna aggiunta di solfiti
Affinamento	Da consumarsi giovane; non conosciamo bene la sua evoluzione nel tempo. Oggi lo apprezziamo nella sua giovane esuberanza e piacevolezza; insieme lo seguiremo attentamente per definirne le

caratteristiche nel corso della sua maturazione... una
sfida curiosa