





6Mura Rosso

Carignano del Sulcis DOC - Riserva

100% Carignano

È un Carignano di grande stoffa e concentrazione, dal grande potenziale di invecchiamento, prodotto da viti quasi centenarie a resa bassissima. Dal colore rosso rubino scuro, profondo e dal bouquet potente e aromatico, con olfatto pieno di frutta rossa matura e spezie. Vino elegantissimo dal corpo pieno, a volte austero come la terra da dove proviene. Da abbinare a formaggi stagionati a pasta dura, piatti particolarmente saporiti con carni di agnello, pecora, capra e selvaggina in genere.

Tipo di vino: Rosso
Uve: Carignano del Sulcis 100%
Ubicazione vigneti: Giba
Pto Pino.
Terreno: sabbiosi, franco argillosi calcarei
Allevamenti viti: ad alberello tipico sardo, in parte a piede franco
Densità: 5.000-7.000 piante/Ha

Età delle viti: 40 - 110 anni
Resa per ettaro: 20-40 Qli
Vendemmia: settembre
Fermentazione: in vasche in acciaio inox
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in tonneau e barrique di rovere francese, per almeno 12 mesi
Formati: 0,75 lt - 1,5 lt - 3/6/9 lt su prenotazione



6Mura Bianco

Cagliari DOC Vermentino Superiore

100% Vermentino

Vermentino interamente frutto del caldo "terroir" sulcitano, dai profumi fruttati intensi con leggere sfumature tostate, di ottima sapidità che ne conserva la freschezza. Dopo una vinificazione classica, affina per 6 mesi sulle fecce nobili con batonnage a frequenza variabile. Bianco di struttura ideale per accompagnare tutto il pasto, soprattutto pietanze a base di pesce, verdure e carni bianche.

Tipo di vino: Bianco
Uve: Vermentino di Sardegna 100%
Ubicazione vigneti: Giba
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Altitudine: 50 M s.l.m.
Terreno: argille/sabbie calcaree
Allevamenti viti: a spalliera in parte a piede franco
Densità: 5.000 piante/Ha

Età delle viti: < 10-40 anni
Resa per ettaro: 45 Qli
Vendemmia: fine agosto, primi di settembre
Fermentazione: in vasche in acciaio inox (2/3 del vino) e in Barrique di 225 litri di rovere Francese (1/3 del vino)
Affinamento: in vasca in acciaio inox per sei mesi "sur lie", successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi
Formati: 0,75 lt



G Rosso

Carignano Del Sulcis DOC

100% Carignano

Carignano dal gusto morbido e fruttato, con profumi di frutta rossa matura e sottobosco. Ideale per accompagnare qualsiasi preparazione a base di carne.

Tipo di vino: Rosso
Uve: Carignano del Sulcis 100%
Ubicazione vigneto: Giba
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Altitudine: 50 M s.l.m.
Terreno: sabbioso, argilloso
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha
Età delle viti: 10-25 anni
Vendemmia: settembre
Fermentazione: in vasche in acciaio inox
Affinamento: in vasche in acciaio inox, in seguito una parte del vino viene affinato per almeno 6 mesi in tonneau di rovere francese, successivamente in bottiglia per almeno 40 giorni.
Formati: 0,75 lt - 1,5 lt



6Mura Rosato

Carignano del Sulcis DOC

100% Carignano

Carignano dal colore rosato pallido. Naso profondo e dolce, pieno di frutta fresca rossa. Bocca leggera, sapida e minerale. Ideale come aperitivo, oppure per accompagnare qualsiasi preparazione a base di pesce o carne bianca.

Tipo di vino: Rosato
Uve: Carignano del Sulcis 100%
Ubicazione vigneto: Giba
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Altitudine: 50 M s.l.m.
Terreno: sabbioso, argilloso
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha
Età delle viti: 10-25 anni
Vendemmia: fine agosto, primi di settembre
Fermentazione Primaria: in vasche in acciaio inox
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in bottiglia
Formati: 0,75 lt

6Mura Rosè

Spumante Metodo Classico

IGT Isola dei Nuraghi Rosato - Millesimato Brut Nature

100% Carignano

Spumante dal colore rosato pallido. Naso intrigante, con note di frutta rossa e verdura. In bocca secco e leggero, molto minerale. Ideale per aperitivo, oppure per accompagnare qualsiasi preparazione a base di pesce o carne bianca.

Tipo di vino: Rosato
Uve: Carignano del Sulcis 100%
Ubicazione vigneto: Giba
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Altitudine: 50 M s.l.m.
Terreno: sabbioso, argilloso
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha
Età delle viti: 10-25 anni
Vendemmia: fine agosto
Fermentazione Primaria: in vasche in acciaio inox
Fermentazione Secondaria: in bottiglia (Metodo Classico)
Maturazione: in bottiglia per 24 mesi
Formati: 0,75 lt - Ed. limitata e numerata



G Bianco

Cagliari DOC Vermentino Superiore

100% Vermentino

Vermentino di carattere, con intensi profumi di frutta bianca e frutti esotici. Gusto pieno che spicca per freschezza e bevibilità. Perfetto sia come aperitivo che a tavola con piatti a base di pesce.

Tipo di vino: Bianco
Uve: Vermentino di Sardegna 100%
Ubicazione vigneto: Giba
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Altitudine: 50 M s.l.m.
Terreno: sabbia e argilla
Allevamenti viti: spalliera

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha
Età delle viti: < 10 anni
Vendemmia: Fine agosto, primi di settembre
Fermentazione: in vasche in acciaio inox
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in bottiglia
Formati: 0,75 lt

