



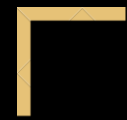
ANTIGORI

# CANTINE ANTIGORI

Essenza di Sardegna



ANTIGORI



LA VISION

LA MISSION

I VALORI

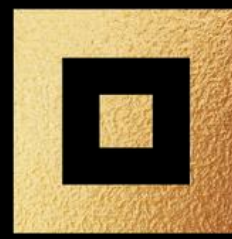
VITIGNI E TERROIR

I VINI

ANTIGORI IN CIFRE

LA STORIA





ANTIGORI

# LA VISION

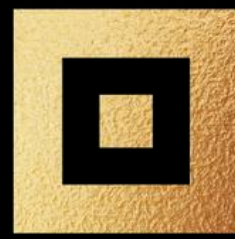
Antigori ambisce a diventare un luogo dove è possibile concedersi il lusso della lentezza, in cui la tradizione agricola, l'amore per la terra e la vita rurale si sposano con l'innovazione, la modernità e la necessità di uno stile di vita sostenibile. Un luogo in cui è possibile riscoprire la speranza della semina, il valore dell'attesa, la semplicità del cogliere un frutto maturo. I nostri prodotti biologici mirano ad essere pura espressione della terra, rispettosi dell'ambiente e ambasciatori della tradizione sarda nel mondo.



ANTIGORI

# LA MISSION

Coltiviamo la terra in regime biologico, con pratiche colturali manuali, artigianali, sostenibili. Il nostro approccio privilegia il rispetto per la terra, dedichiamo la nostra attenzione alla qualità, anche a discapito della quantità. La raccolta e la vendemmia sono ancora manuali. Valorizziamo le varietà autoctone della nostra isola, simbolo di storia e rappresentative di una tradizione secolare.



ANTIGORI

# I VALORI



TRADIZIONE

AMORE, RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL  
TERRITORIO



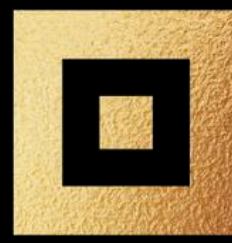
CULTURA

SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE



QUALITÀ





ANTIGORI

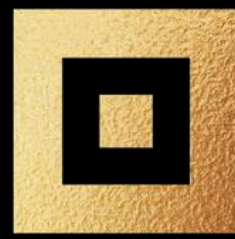
# VITIGNI E TERROIR

I terreni in cui sorgono le nostre tenute sono un misto di sabbia e argilla, sciolti e aridi. Caratteristiche che, unite a particolari condizioni climatiche, consentono la nascita di un vino di qualità.

La nostra vigna infatti, protetta dalle montagne e accarezzata dai venti del sud, prospera con i benefici del mare su dolci pendii collinari.

Le forme di allevamento adottate: cordone speronato e guyot, il rispetto per la natura e per l'ambiente, il controllo della quantità in favore della qualità, danno vita a vini equilibrati e armoniosi che ben si identificano con il Terroir in cui hanno origine. Le varietà prodotte sono: il **Carignano**, il **Bovale** e il **Cabernet Sauvignon**. Di prossima produzione il **Vermentino**, **Cannonau** e il **Moscato**.





ANTIGORI

# I VINI

Il catalogo dei prodotti Antigori propone unicamente vini biologici: "Bovale" da uve Bovale in purezza Isola dei Nuraghi IGT Bio, "Carignano" da uve Carignano in purezza Isola dei Nuraghi IGT Bio, "Spantau" da uve Carignano Isola dei Nuraghi IGT Bio, "Pedra Scritta" Isola dei Nuraghi IGT Bio, "Cardile" Vermentino di Sardegna DOC Bio, "Spantu" Rosé Carignano Isola dei Nuraghi IGT Bio.

BOVALE

CARIGNANO

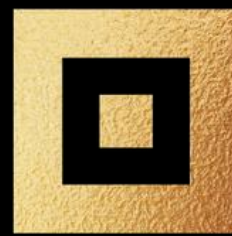
SPANTAU

PEDRA SCRITTA

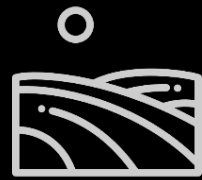
CARDILE

SPANTU





ANTIGORI



**190**  
ETTARI



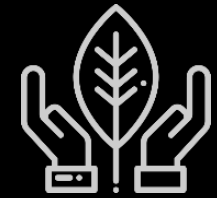
**13,5**  
ETTARI DI  
VIGNETI



**6**  
VARIETÀ



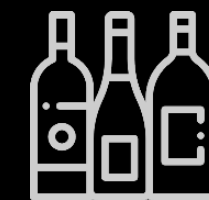
**80%**  
VARIETÀ  
AUTOCTONE SARDE



**100%**  
BIO

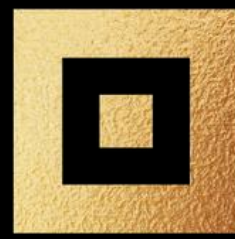


**50.000**  
BOTTIGLIE



**DESIGN**  
FORTE ATTENZIONE  
AL DESIGN E  
ALL'ELEGANZA DELLE  
BOTTIGLIE



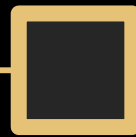


ANTIGORI

# LA STORIA

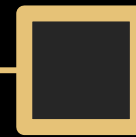
I primi 7 ettari di vigneto vennero impiantati sotto la supervisione del celebre enologo Giacomo Tachis.

**2008**



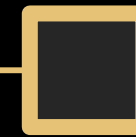
Prima vendemmia e nascita del nostro vino Pedra Scritta.

**2015**



Gli imprenditori Carlo Luigi Scano e Francesca Lecca acquistano l'azienda.

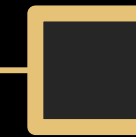
**2016**



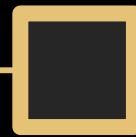
Nascita del brand Antigori e conversione al biologico

Impianto del nuovo vigneto di 6,5 ettari.

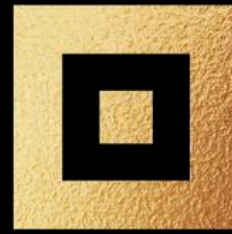
**2018**



**2020**



Iniziano i lavori di ristrutturazione e costruzione della Cantina Antigori



ANTIGORI

Società Agricola Baccalamanza • Località Baccalamanza  
09012 Capoterra (CA)

Sede legale Via Carlo Felice, 223 09025 Sanluri (SU) •  
Sardegna • Italia

• [info@cantineantigori.it](mailto:info@cantineantigori.it) • [www.cantineantigori.it](http://www.cantineantigori.it)

