

ANTIGORI

CANTINE ANTIGORI

Essenza di Sardegna



ANTIGORI



LA STORIA DI UN SOGNO...

Il nostro nome viene da lontano, ma la nostra azienda, fondata nel 2015, guarda al futuro con ambizione e innovazione. Antigori, in sardo: "luogo delle cose antiche", è il nome di uno dei più importanti nuraghi della Sardegna la cui costruzione risale al II millennio a.C. e dista poche centinaia di metri da Baccalamananza (Capoterra), sede della nostra azienda.





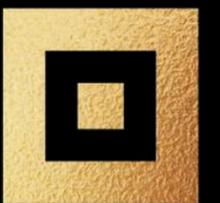
ANTIGORI



...E DELLA PASSIONE TRAMUTATA IN VINO

La tenuta Antigori si estende per oltre 190 ettari, di cui 13,5 vitati, tra i declivi che dalla montagna portano sino al mare in quel territorio che anticamente veniva chiamato "su Spantu", in sardo: stupore, per la sua bellezza. Produciamo vini e olio, frutto di pratiche colturali naturali, biologiche e sostenibili, evitando l'uso di pesticidi, diserbanti e concimi chimici, per tutelare il contesto naturalistico del tutto eccezionale in cui è immersa la nostra azienda.

Se vuoi saperne di più clicca [qui](#)



ANTIGORI



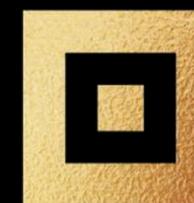
ANTIGORI

VITIGNI E TERROIR

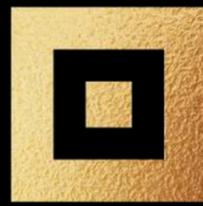
I terreni in cui sorgono le nostre tenute sono un misto di sabbia e argilla, sciolti e aridi. Caratteristiche che, unite a particolari condizioni climatiche, consentono la nascita di un vino di qualità.

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



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

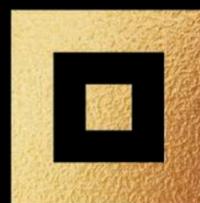
SPANTAU

PEDRA SCRITTA

CARDILE

SPANTU





ANTIGORI

BOVALE

DENOMINAZIONE:

VARIETÀ:

ANNO DI PRODUZIONE:

AREA DI ORIGINE:

SUOLO:

VINIFICAZIONE:

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

MATURAZIONE:

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

GRADAZIONE ALCOLICA:

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

OLFATTO:

SAPORE:

CONSERVAZIONE:

Isola dei Nuraghi IGT

Bovale 100%

2017

Regione Sardegna (Italia)

Di medio impasto, misto di sabbia e argilla

L'uva raccolta a mano, viene selezionata, diraspata e fatta macerare per un periodo medio-lungo, in tini di acciaio al fine di estrarre l'intero corredo polifenolico.

22 °C

20-25 giorni

Sur lies

Primavera 2018

14,0 % vol.

12 anni

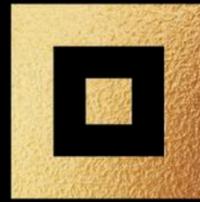
Rosso rubino.

Intenso, contraddistinto da note olfattive che ricordano i piccoli frutti rossi del sottobosco. Lievemente speziato il finale.

Caldo e morbido. Dalla buona persistenza aromatica e dal finale armonico.

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.





ANTIGORI

CARIGNANO

DENOMINAZIONE:

Isola dei Nuraghi IGT Rosato

VARIETÀ:

Carignano 100%

ANNO DI PRODUZIONE:

2019

AREA DI ORIGINE:

Regione Sardegna (Italia)

SUOLO:

Di medio impasto, misto di sabbia e argilla

VINIFICAZIONE:

Uva raccolta a mano e opportunamente selezionata. Seguono la diraspatura ed una macerazione medio-lunga in tini di acciaio, atta ad estrarre le componenti nobili dalle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

22 °C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

20-25 giorni

MATURAZIONE:

Sur lies

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

Inverno 2021

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0 % vol.

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

12 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

Rosso rubino.

OLFATTO:

Vino territoriale con profumi di bacche di mirto e macchia mediterranea.

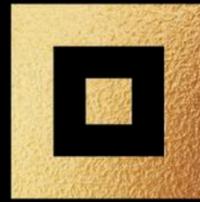
SAPORE:

Componente alcolica decisa, accompagnata da un bel fruttato succoso e rinfrescante.

CONSERVAZIONE:

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C





ANTIGORI

SPANTAU

DENOMINAZIONE:

VARIETÀ:

ANNO DI PRODUZIONE:

AREA DI ORIGINE:

SUOLO:

VINIFICAZIONE:

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

MATURAZIONE:

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

GRADAZIONE ALCOLICA:

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

OLFATTO:

SAPORE:

CONSERVAZIONE:

Isola dei Nuraghi IGT

Carignano 100%

2019

Regione Sardegna (Italia)

Sciolto, prevalentemente sabbioso

L'uva viene raccolta a mano, diraspata e fatta macerare in vasche d'acciaio termo-condizionate. Il vino ivi prosegue la propria maturazione fino al raggiungimento della giusta armonia.

25 °C

15 giorni

In acciaio, sui lieviti

Inverno 2021

14,0 % vol.

8 anni

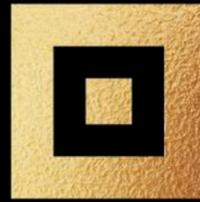
Rosso brillante.

Eleganti profumi di mora e ciliegie in confettura anticipano cenni di pepe e liquirizia. Al palato è morbido, corredato da una vibrante nota tannica.

Fresco e dal buon equilibrio gusto-olfattivo.

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C





ANTIGORI

PEDRA SCRITTA

DENOMINAZIONE:

Isola dei Nuraghi IGT

VARIETÀ:

Varietà autoctone coltivate sull'isola

ANNO DI PRODUZIONE:

2017

AREA DI ORIGINE:

Regione Sardegna (Italia)

SUOLO:

Sciolto, prevalentemente sabbioso

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e fatta macerare in vasche d'acciaio termo-condizionate.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

25 °C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

15 giorni

MATURAZIONE:

In acciaio, sui lieviti

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

Estate 2018

GRADAZIONE ALCOLICA:

13 % vol.

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

8 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

Rosso brillante.

OLFATTO:

Fine ed intenso, con accenni di macchia mediterranea e frutti rossi quali ciliegia e ribes

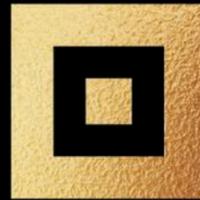
SAPORE:

Fresco e dal buon equilibrio gusto-olfattivo.

CONSERVAZIONE:

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.





ANTIGORI

CARDILE

DENOMINAZIONE:

VARIETÀ:

ANNO DI PRODUZIONE:

AREA DI ORIGINE:

SUOLO:

VINIFICAZIONE:

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

MATURAZIONE:

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

GRADAZIONE ALCOLICA:

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

OLFATTO:

SAPORE:

CONSERVAZIONE:

Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino 100%

2020

Regione Sardegna (Italia)

Argillo-limoso, con presenza di ciottoli, a tratti sabbioso

L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e delicatamente pressata. Il mosto viene fatto fermentare in tini di acciaio termo condizionati a bassa temperatura.

13 °C

15-20 giorni

Sur lies

Inverno 2021

13,5 % vol.

5 anni

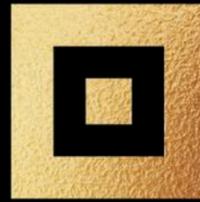
Giallo paglierino.

Fruttato, con delicate note agrumate.

Fresco e minerale.

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.





ANTIGORI

SPANTU

DENOMINAZIONE:

VARIETÀ:

ANNO DI PRODUZIONE:

AREA DI ORIGINE:

SUOLO:

VINIFICAZIONE:

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

MATURAZIONE:

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

GRADAZIONE ALCOLICA:

CAPACITÀ EVOLUTIVA:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:

OLFATTO:

SAPORE:

CONSERVAZIONE:

Isola dei Nuraghi IGT Rosato

Carignano 100%

2020

Regione Sardegna (Italia)

Di medio impasto, misto di sabbia e argilla

Le uve intere vengono pressate immediatamente dopo la raccolta. Il mosto sosta a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox prima di iniziare la fermentazione.

12-13 °C

15 giorni

Sur lies

Inverno 2021

13,5 % vol.

5 anni

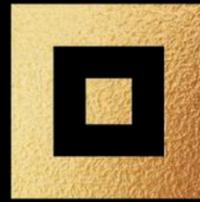
Rosa tenue.

Intenso, lievemente agrumato e caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi.

Secco, con un'impronta sapida e fresca. Ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente.

Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C





ANTIGORI

Società Agricola Baccalamanza • Località Baccalamanza
09012 Capoterra (CA)

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

• info@cantineantigori.it • www.cantineantigori.it

