

# Mamaioa

Isola dei Nuraggi IGT 2015

Contini

---

Il Mamaioa Isola dei Nuraggi 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 Nuraggi  
**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 epossidicato 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