



L'equilibrio e le singolari sensazioni olfattive e gustative dei **vini di Sardegna** rimandano ai costumi tradizionali, espressione dell'antica cultura sarda. L'immaginazione corre verso questa straordinaria terra, profumata di macchia mediterranea, sferzata dal maestrale e cullata dalle brezze marine. È nel quadro dell'antica tradizione vitivinicola e nel rispetto per la natura che produciamo i nostri vini, **ricchi dei sapori e dei colori della terra sarda.**



BRENNAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: 100% Cannonau

Qualificazione: Cannonau di Sardegna DOC

Aspetto: Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati che si accentuano con l'evoluzione.

Profumo: Intenso e armonioso, con note di frutti rossi maturi, spezie e leggere sfumature di erbe aromatiche.

Sapore: Morbido e armonico, con tannini equilibrati e piacevoli note fruttate e speziate.

Alcolicità: 13,5 % vol.

Accostamenti: Ideale con carni rosse, piatti arrosto e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Intorno ai 16°C – 18°C

Anno di impianto: 2005

Terreno: Granito in disfacimento.

Superficie vitata: 1,5 ettari.

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione: 1.5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: Manuale in cassette. In epoca variabile, da metà Settembre a fine Settembre.

Vinificazione: Dopo diraspatura e pigiatura soffice, le uve fermentano in acciaio con macerazione di 30 giorni.

Affinamento: 100% in acciaio.



BRENNAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

TECHNICAL SHEET

Grapes: 100% Cannonau

Qualification: Cannonau di Sardegna DOC

Aspect: Deep ruby-red color with garnet highlights that become more pronounced with aging.

Nose: Intense and harmonious, with notes of ripe red fruits, spices, and subtle hints of aromatic herbs.

Taste and flavour: Smooth and balanced, with well-integrated tannins and pleasant uity and spicy notes.

Alcohol content: 13,5% vol.

Suggested food matches: Perfect with red meats, roasted dishes, and aged cheeses.

Serving temperature: 16°C - 18 °C approximately.

Vineyard Planting Year: 2005

Soil Type: Decomposed granite.

Vineyard Size: 1.5 hectares

Planting Density: 5,000 vines per hectare

Training System: Spur-pruned cordon

Yield: 1.5 kg per vine

Harvest: Manual selection of grapes in small crates, carried out from mid to late September.

Vinification: After gentle destemming and crushing, fermentation in stainless steel lasts about 30 days on skins.

Aging: 100% in stainless steel tanks.

BRENNAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA

750ml e
%vol

INGREDIENTI:
MATERIA PRIMA: UVA
CORRETTORI DI ACIDITÀ:
ACIDO L-TARTARICO (E334)
ACIDO L-MALICO (E296)
STABILIZZANTI: ACIDO CITRICO (E330)

IMBOTTIGLIATO DA **ICQRF SU 767** PER
COLLINE DEL VENTO - VILLASIMIUS - ITALIA
LOTTO N. XXXXXXXXXX

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100ml
CALORIE / CALORIES / KALORIEN:	284 KJ – 69 KCAL
GRASSI / FAT / FETT:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	
SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN:	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	
ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER:	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWEIF:	0 g
SALE / SALT / SALZ:	0 g
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY / GESAMTSÄURE:	12 g
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE / TOTAL SULFUR DIOXIDE / GESAMTSCHWEFELDIOXID:	12 g

NON DISPERDERE
IL VETRO
NELL'AMBIENTE

CAPSULA C/ALU90
METALLO

TAPPO FOR51
ORGANICO

BOTTIGLIA GL71
VETRO

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



'ENTU

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: 100% Vermentino

Qualificazione: Vermentino di Sardegna DOC

Aspetto: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: Fresco e fragrante, con note di agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature aromatiche.

Sapore: Morbido e armonico, con buona acidità e retrogusto fruttato.

Alcolicità: 13% vol.

Accostamenti: Ideale con pesce, crostacei, piatti mediterranei e antipasti leggeri.

Temperatura di servizio: Intorno ai 10°C – 12°C

Anno di impianto: 2005

Terreno: Granito in disfacimento.

Superficie vitata: 3,5 ettari

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione: 1.5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: Manuale in cassette. In epoca variabile, da metà Settembre a fine Settembre.

Vinificazione: Dopo diraspatura e pigiatura soffice, le uve fermentano in acciaio con breve macerazione di 3-4 giorni.

Affinamento: 100% in acciaio.



'ENTU

VERMENTINO DI SARDEGNA

CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

TECHNICAL SHEET



Grapes: 100% Vermentino

Qualification: Vermentino di Sardegna DOC

Aspect: Bright straw-yellow with light green reflections.

Nose: Fresh and agrant, with notes of citrus, white flowers, and subtle aromatic hints.

Taste and flavour: Smooth and balanced, with good acidity and fruity aftertaste.

Alcohol content: 13 % vol.

Suggested food matches: Perfect with fish, shellfish, Mediterranean dishes, and light appetizers.

Serving temperature: 10°C - 12 °C approximately.

Vineyard Planting Year: 2005

Soil Type: Decomposed granite.

Vineyard Size: 3.5 hectares

Planting Density: 5,000 vines per hectare

Training System: Spur-pruned cordon

Yield: 1.5 kg per vine

Harvest: Manual selection of grapes in small crates, carried out from mid to late September.

Vinification: After gentle crushing, grapes ferment in stainless steel with 3–4 days of short maceration.

Aging: 100% in stainless steel tanks.

'ENTU

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA

750ml e

 %vol

INGREDIENTI:

MATERIA PRIMA: UVA

CORRETTORI DI ACIDITÀ:

ACIDO L-TARTARICO (E334)

ACIDO L-MALICO (E296)

STABILIZZANTI: ACIDO CITRICO (E330)

IMBOTTIGLIATO DA **ICQRF SU 767** PER
COLLINE DEL VENTO - VILLASIMIUS - ITALIA
LOTTO N. 

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100ml
CALORIE / CALORIES / KALORIEN:	284 KJ - 69 KCAL
GRASSI / FAT / FETT:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	0 g
SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN:	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	0 g
ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER:	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWEIF:	0 g
SALE / SALT / SALZ:	0 g
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY / GESAMTSÄURE:	12 g
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE / TOTAL SULFUR DIOXIDE / GESAMTSCHWEFELDIOXID:	12 g



NON DISPERDERE
IL VETRO
NELL'AMBIENTE

CAPSULA C/ALU90
METALLO

TAPPO FOR51
ORGANICO

BOTTIGLIA GL71
VETRO

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



C'ALMA

ORANGE WINE

VINO ORANGE DI SARDEGNA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: 50% Vermentino 50% Nuragus

Qualificazione: Isola dei Nuraghi IGT

Aspetto: Ambra brillante tendente all'arancio.

Profumo: Intensi aromi di frutta gialla matura, agrumi canditi, note salmastre e sentori di macchia mediterranea.

Sapore: Corpo pieno e armonico, con tannini morbidi e finale lungo di spezie dolci come cardamomo e vaniglia.

Alcolicità: 12,5 % vol.

Accostamenti: Formaggi stagionati, pesce grasso crudo o affumicato, carni bianche, agnello e capretto.

Temperatura di servizio: Intorno ai 12°C –14 °C

Anno di impianto: 2005

Terreno: Granito in disfacimento.

Superficie vitata: 3,5 ettari

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione: 1.5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: Manuale in cassette. In epoca variabile, da metà Settembre a fine Settembre.

Vinificazione: Fermentato in acciaio, macerato per 30 giorni, filtrato, stoccato e affinato per 4–5 mesi in rovere usato.

Affinamento: 50% in acciaio 50% in botte di rovere usate.



C'ALMA

ORANGE WINE

ORANGE WINE FROM SARDINIA

TECHNICAL SHEET

Grapes: 50% Vermentino 50% Nuragus

Qualification: Isola dei Nuraghi IGT

Aspect: Bright amber tending to orange.

Nose: Intense aromas of ripe yellow fruit, candied citrus, briny notes, and hints of Mediterranean aromatic herbs.

Taste and flavour: Rich and balanced, with so tannins and a long, spicy finish featuring cardamom and vanilla.

Alcohol content: 12,5 % vol.

Suggested food matches: Aged cheeses, fatty raw or smoked fish, white meats, lamb, and goat.

Serving temperature: 12°C - 14°C approximately.

Vineyard Planting Year: 2005

Soil Type: Decomposed granite.

Vineyard Size: 3.5 hectares

Planting Density: 5,000 vines per hectare

Training System: Spur-pruned cordon

Yield: 1.5 kg per vine

Harvest: Manual selection of grapes in small crates, carried out from mid to late September.

Vinification: Fermented in steel, macerated 30 days, filtered, stored and aged 4–5 months in used oak.

Aging: 50% in stainless steel, 50% in used oak barrels.

C'ALMA

ORANGE WINE

VINO ORANGE DI SARDEGNA



INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA

750ml e

%vol

INGREDIENTI:

MATERIA PRIMA: UVA

CORRETTORI DI ACIDITÀ:

ACIDO L-TARTARICO (E334)

ACIDO L-MALICO (E296)

STABILIZZANTI: ACIDO CITRICO (E330)

IMBOTTIGLIATO DA **ICQRF SU 767** PER
COLLINE DEL VENTO - VILLASIMIUS - ITALIA
LOTTO N. [REDACTED]

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100ml
CALORIE / CALORIES / KALORIEN:	284 KJ – 69 KCAL
GRASSI / FAT / FETT:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	
SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN:	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	
ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER:	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWEIF:	0 g
SALE / SALT / SALZ:	0 g
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY / GESAMTSÄURE:	12 g
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE / TOTAL SULFUR DIOXIDE / GESAMTSCHWEFELDIOXID:	12 g



NON DISPERDERE
IL VETRO
NELL'AMBIENTE

CAPSULA C/ALU90
METALLO

TAPPO FOR51
ORGANICO

BOTTIGLIA GL71
VETRO

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



ZANKITAI

PÉT-NAT

PÉTILLANT NATUREL



SCHEDA TECNICA



Vitigno: Blend di uve autoctone italiane

Qualificazione: Vino

Aspetto: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati e bollicine sottili.

Profumo: Aromi freschi di frutta bianca, agrumi e leggere note floreali.

Sapore: Fresco, fruttato e leggermente effervescente, con una buona acidità e finale pulito.

Alcolicità: 12% vol.

Accostamenti: Aperitivi, piatti a base di pesce, insalate fresche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: Intorno ai 8°C – 10 °C

Anno di impianto: 2005

Terreno: Granito in disfacimento.

Superficie vitata: 3,5 ettari

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione: 1.5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: Manuale in cassette. In epoca variabile, da metà Settembre a fine Settembre.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio, 30 gg macerazione, 4–5 mesi in rovere. Rifermentato in bottiglia, non filtrato.

Affinamento: 50% in acciaio 50% in botte di rovere usate.



ZANKITAI

PÉT-NAT

NATURAL SPARKLING WINE

TECHNICAL SHEET

Grapes: Blend of native Italian grapes

Qualification: Wine

Aspect: Bright straw-yellow with golden reflections and fine bubbles.

Nose: Fresh aromas of white fruit, citrus, and subtle floral notes.

Taste and flavour: Fresh, uity, and slightly effervescent, with good acidity and a clean finish.

Alcohol content: 12% vol.

Suggested food matches: Appetizers, seafood dishes, fresh salads, and fresh cheeses.

Serving temperature: 8°C - 10°C approximately.

Vineyard Planting Year: 2005

Soil Type: Decomposed granite.

Vineyard Size: 3.5 hectares

Planting Density: 5,000 vines per hectare

Training System: Spur-pruned cordon

Yield: 1.5 kg per vine

Harvest: Manual selection of grapes in small crates, carried out from mid to late September.

Vinification: Fermentation in steel, 30 days maceration, 4–5 months in oak. Bottle-refermented, unfiltered.

Aging: 50% in stainless steel, 50% in used oak barrels.

ZANKITAI

PÉT-NAT

PÉTILLANT NATUREL



INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA

750mle
%vol

INGREDIENTI:
MATERIA PRIMA: UVA
CORRETTORI DI ACIDITÀ:
ACIDO L-TARTARICO (E334)
ACIDO L-MALICO (E296)
STABILIZZANTI: ACIDO CITRICO (E330)

IMBOTTIGLIATO DA **ICQRF SU 767** PER
COLLINE DEL VENTO - VILLASIMIUS - ITALIA
LOTTO N.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER: AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER: DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE:	100ml
CALORIE / CALORIES / KALORIEN:	284 KJ - 69 KCAL
GRASSI / FAT / FETT:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	0 g
SATURI / SATURATES / GESÄTTIGTE FETTSÄUREN:	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE:	0 g
DI CUI / OF WHICH / DAVON:	0 g
ZUCCHERI / SUGARS / ZUCKER:	0 g
PROTEINE / PROTEIN / EIWEIF:	0 g
SALE / SALT / SALZ:	0 g
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY / GESAMTSÄURE:	12 g
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE / TOTAL SULFUR DIOXIDE / GESAMTSCHWEFELDIOXID:	12 g

NON DISPERDERE
IL VETRO
NELL'AMBIENTE

CAPSULA C/ALU90 **TAPPO FOR51** **BOTTIGLIA GL71**
METALLO ORGANICO VETRO

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE





SEDE LEGALE

Via Umberto I, 18
09049 Villasimius (CA)

P.IVA

03263200929

TEL

+39 392.1152715

MAIL

info@collinedelvento.it

WWW.COLLINEDELVENTO.IT