



Il territorio



Ci troviamo a Mamoiada, un paese situato nel cuore della Sardegna, con una popolazione di circa 2500 abitanti. La tradizione vinicola è profondamente radicata nella cultura locale, con vigneti secolari e giovani che si estendono sulle dolci colline circostanti con un'altitudine che arriva ai 750 m. Questo territorio è sempre stato favorevole non solo alla viticoltura ma anche agli insediamenti umani sin dal neolitico.

Tra i monumenti più importanti abbiamo Sa Perda Pintà, una stele istoriata con cerchi concentrici e cospicchi alla quale ci siamo ispirati per il nostro marchio.

Cantina Muggittu



Cantina Muggittu
di Azienda Agricola Muggittu Mattia
Via Nuoro 48 MAMOIADA (NU)

Mattia Muggittu
c. +39 345 166 2329

✉ mattiamuggittu27@gmail.com



[cantinamuggittu](https://www.facebook.com/cantinamuggittu)

Cantina Muggittu

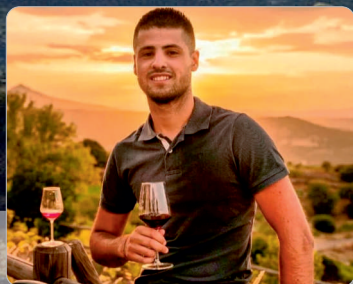




La cantina
Una storia di passione
e di famiglia



I vini
La purezza del cannonau
omaggio alla terra



«Ciò che ora è la nostra cantina ha origini negli anni '90 quando i miei genitori hanno comprato un vigneto e costruito una casa di campagna, diventando un punto di ritrovo per la nostra grande famiglia.»

Mia madre proveniva da una famiglia di viticoltori, mentre mio padre ha sviluppato la passione per la viticoltura nel tempo, impiantando poi dei nuovi vigneti.

Ora, con il supporto della mia famiglia, cerco di portare avanti con orgoglio questa realtà familiare, unendo le generazioni per creare un futuro migliore per la nostra azienda.



Boeli è un cannonau in purezza da viticoltura biologica, vigneto situato a 750 mt s.l.m., terreno a disfacimento granitico con componente acida.

Sistema di allevamento con doppio cordone speronato.

Fermentazione spontanea su lieviti indigeni di una durata di 12-15 giorni, pressatura soffice e un affinamento in contenitori d'acciaio per 9 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

15,5% Vol.



Boeli Rosè

Uva cannonau in purezza, vigneto situato a 750 mt s.l.m., terreno a disfacimento granitico.

Raccolta uva a 19/20 gradi babbò, generalmente tra la prima o la seconda settimana di settembre.

Le fermentazioni sono spontanee.

Due ore di macerazione sulle bucce, pressatura soffice e controllo delle temperature costante. Infine 3/4 mesi di affinamento su contenitori in acciaio e poi va in bottiglia.

14% Vol.