



CANTINA GIBA

**Cantina Giba**  
**Via Principe di Piemonte 16**  
**09010 Giba (SU) - Sardegna - Italia**  
**+39 0781 689718**



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



ITA



## 6Mura Rosso

**Carignano del Sulcis DOC - Riserva**

100% Carignano

*È un Carignano di grande stoffa e concentrazione, dal grande potenziale di invecchiamento, prodotto da viti quasi centenarie a resa bassissima. Dal colore rosso rubino scuro, profondo e dal bouquet potente e aromatico, con olfatto pieno di frutta rossa matura e spezie. Vino elegantissimo dal corpo pieno, a volte austero come la terra da dove proviene. Da abbinare a formaggi stagionati a pasta dura, piatti particolarmente saporiti con carni di agnello, pecora, capra e selvaggina in genere.*

Tipo di vino: Rosso  
Uve: Carignano del Sulcis 100%  
Ubicazione vigneti: Giba  
P.to Pino.

Terreno: sabbiosi, franco argillosi calcarei  
Allevamenti viti: ad alberello tipico sardo, in parte a piede franco  
Densità: 5.000-7.000 piante/Ha

Età delle viti: 40 - 110 anni  
Resa per ettaro: 20-40 Q.li  
Vendemmia: settembre  
Fermentazione: in vasche in acciaio inox  
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in tonneaux e barrique di rovere francese, per almeno 12 mesi  
Formati: 0,75 lt - 1,5 lt - 3/6/9 lt su prenotazione



## 6Mura Bianco

**Cagliari DOC Vermentino Superiore**

100% Vermentino

*Vermentino interamente frutto del caldo "terroir" sulcitano, dai profumi fruttati intensi con leggere sfumature tostate, di ottima sapidità che ne conserva la freschezza. Dopo una vinificazione classica, affina per 6 mesi sulle fecce nobili con batonnage a frequenza variabile. Bianco di struttura ideale per accompagnare tutto il pasto, soprattutto pietanze a base di pesce, verdure e carni bianche.*

Tipo di vino: Bianco  
Uve: Vermentino di Sardegna 100%  
Ubicazione vigneto: Giba  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Altitudine: 50 M s.l.m.  
Terreno: argille/sabbie calcaree  
Allevamenti viti: a spalliera in parte a piede franco  
Densità: 5.000 piante/Ha

Età delle viti: 10-40 anni  
Resa per ettaro: 45 Q.li  
Vendemmia: fine agosto, primi di settembre  
Fermentazione: in vasche in acciaio inox (2/3 del vino) e in Barrique di 225 litri di rovere Francese (1/3 del vino)  
Affinamento: in vasca in acciaio inox per sei mesi "sur lie", successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi  
Formati: 0,75 lt



## G Rosso

**Carignano Del Sulcis DOC**

100% Carignano

*Carignano dal gusto morbido e fruttato, con profumi di frutta rossa matura e sottobosco. Ideale per accompagnare qualsiasi preparazione a base di carne.*

Tipo di vino: Rosso  
Uve: Carignano del Sulcis 100%  
Ubicazione vigneto: Giba  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Altitudine: 50 M s.l.m.  
Terreno: sabbioso, argilloso  
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha  
Età delle viti: 10-25 anni  
Vendemmia: settembre  
Fermentazione: in vasche in acciaio inox  
Affinamento: in vasche in acciaio inox, in seguito una parte del vino viene affinato per almeno 6 mesi in tonneaux di rovere francese, successivamente in bottiglia per almeno 40 giorni.  
Formati: 0,75 lt - 1,5 lt



## 6Mura Rosato

**Carignano del Sulcis DOC**

100% Carignano

*Carignano dal colore rosato pallido. Naso profondo e dolce, pieno di frutta fresca rossa. Bocca leggera, sapida e minerale. Ideale come aperitivo, oppure per accompagnare qualsiasi preparazione a base di pesce o carne bianca.*

Tipo di vino: Rosato  
Uve: Carignano del Sulcis 100%  
Ubicazione vigneto: Giba  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Altitudine: 50 M s.l.m.  
Terreno: sabbioso, argilloso  
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha  
Età delle viti: 10-25 anni  
Vendemmia: fine agosto, primi di settembre  
Fermentazione Primaria: in vasche in acciaio inox  
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in bottiglia  
Formato: 0,75 lt

## 6Mura Rosè

**Spumante Metodo Classico**

**IGT Isola dei Nuraghi Rosato - Millesimato Brut Nature**

100% Carignano

*Spumante dal colore rosato pallido. Naso intrigante, con note di frutta rossa e verdura. In bocca secco e leggero, molto minerale. Ideale per aperitivo, oppure per accompagnare qualsiasi preparazione a base di pesce o carne bianca.*

Tipo di vino: Rosato  
Uve: Carignano del Sulcis 100%  
Ubicazione vigneto: Giba  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Altitudine: 50 M s.l.m.  
Terreno: sabbioso, argilloso  
Allevamenti viti: cordone speronato/alberello

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha  
Età delle viti: 10-25 anni  
Vendemmia: fine agosto  
Fermentazione Primaria: in vasche in acciaio inox  
Fermentazione Secondaria: in bottiglia (Metodo Classico)  
Maturazione: in bottiglia per 24 mesi  
Formato: 0,75 lt - Ed. limitata e numerata



## G Bianco

**Cagliari DOC Vermentino Superiore**

100% Vermentino

*Vermentino di carattere, con intensi profumi di frutta bianca e frutti esotici. Gusto pieno che spicca per freschezza e bevibilità. Perfetto sia come aperitivo che a tavola con piatti a base di pesce.*

Tipo di vino: Bianco  
Uve: Vermentino di Sardegna 100%  
Ubicazione vigneto: Giba  
Esposizione: Sud, Sud-Ovest  
Altitudine: 50 M s.l.m.  
Terreno: sabbia e argilla  
Allevamenti viti: spalliera

Densità: 4.000-6.000 piante/Ha  
Età delle viti: 10-20 anni  
Vendemmia: Fine agosto, primi di settembre  
Fermentazione: in vasche in acciaio inox  
Affinamento: in vasche in acciaio inox e, successivamente, in bottiglia  
Formati: 0,75 lt

