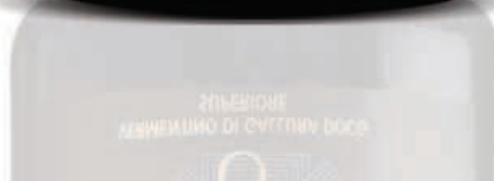




CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI



VERMENTINO DI GALLURA DOCG
SUPERIORE



Mancini Primo

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Nuovi raffinati orizzonti di gusto, Mancini Primo, così la famiglia ha battezzato questo magnifico Vermentino di Gallura DOCG, dedicato alla ristorazione di alto livello.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vitigni: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore lievemente speziato, con sentori di vaniglia, buona struttura, morbido e intenso all'assaggio.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 5,2 g/l.

Zuccheri: 4 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e con pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 -12 °C.

New and refined taste horizons. Mancini Primo: that's how the family decided to name this magnificent Vermentino di Gallura DOCG, dedicated to high-level food service.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off-skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with greenish glints. Elegant and refined with a typically aromatic scent. Slightly spicy flavour, with hints of vanilla, a good body, smooth and intense at tasting.

Alcohol by volume: 13,5% vol.

Acidity: 5,2 g/l.

Sugar: 4 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 10 -12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



PIERO
MANCINI



PIERO
MANCINI

MOSCATO
DI SARDEGNA
D.O.C.

Cucaione



Cucaione

Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante

Presente sull'Isola dai tempi dei Romani, il vitigno Moscato DOC coltivato nelle vigne di Piero Mancini in Gallura, produce un vino eccezionale, unico, dal grande aroma e dal profumo inconfondibile.

Classificazione: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

Vitigno: Moscato Bianco.

Vinificazione: in bianco, conservato a mosto dolce fino alla presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino, aromatico intenso, dolce ed equilibrato.

Grado alcolico: 8% vol.

Acidità: 6 g/l.

Zuccheri: 75 g/l.

Abbinamenti gastronomici: dolci in genere, ottimo con amaretti o dolci secchi.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Present on the island since Roman times, the Moscato DOC vine variety cultivated at Piero Mancini's vineyards in Gallura produces an outstanding and unique wine with a wonderful aroma and an unmistakable scent.

Classification: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

Vine variety: White Moscato.

Vinification: off skins, stored in sweet must until second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: straw yellow; aromatic, intense, sweet and harmonious.

Alcohol by volume: 8%.

Acidity: 6 g/l.

Sugar: 75 g/l.

Food pairing: desserts in general, excellent with amaretti or dry sweets.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



Pinot Chardonnay

Spumante Brut

Un Brut di gran classe, dal sapore raffinato e da un persistente perlage, ottenuto con metodo charmat solo da uve selezionate di Pinot e Chardonnay prodotte nelle vigne di Piero Mancini.

Classificazione: Pinot Chardonnay Spumante Brut.

Uvaggio: Pinot bianco, Chardonnay.

Vinificazione: in bianco con fermentazione temperatura controllata, presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Profumo fine ma pronunciato, ricorda il pane fresco e la frutta acerba. Sapore pieno ed armonico.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Acidità: 6,5 g/l.

Zuccheri: 11 g/l.

Abbinamenti gastronomici: è uno spumante ideale per accompagnare un intero pranzo e per rendere più spumeggiante una conversazione fuori pasto.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

A classy Brut with a refined taste and a persistent perlage, obtained using the Charmat method from selected grapes of Pinot and Chardonnay produced at Piero Mancini's vineyards.

Classification: Pinot Chardonnay Spumante Brut.

Blend of grapes: White Pinot, Chardonnay.

Vinification: off skins with fermentation at controlled temperature and second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: clear, straw yellow with tinges towards green. Fine but distinct scent that recalls fresh bread and unripe fruit. Harmonious and full flavour.

Alcohol by volume: 11,5%.

Acidity: 6,5 g/l.

Sugar: 11 g/l.

Food pairing: an excellent spumante for the entire lunch and for a bubblier conversation outside the meal.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it




PIERO
MANCINI


Scalapetra
ROSSO

Scalapetra

IGT Colli del Limbara

La famiglia Mancini ha voluto dare a questo magnifico vino il nome di una delle prime vigne del podere per sottolinearne l'origine. Il dosaggio sapiente prende dalle uve i tratti caratteristici, fondendoli in un accordo armonico e senza eguali.

Classificazione: IGT Colli del Limbara.

Vinificazione: in rosso.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso tendente al granato e lampi violacei. All'olfatto denota un profumo intenso, vinoso con sentori di frutti di bosco e di note vanigliate. Gusto morbido, raffinato, secco, sapido, giustamente tannico.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 4,8 g/l.

Zuccheri: 2 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare salumi, carni alla griglia, gli arrosti di carne rossa e i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

To highlight its origins, the Mancini family decided to give this extraordinary wine the name of one of the first vines of the farm. The skilful dosage takes unique grape traits, combining them in a harmonious and incomparable agreement.

Classification: IGT Colli del Limbara.

Vinification: on skins.

Organoleptic properties: intense red colour that tends towards garnet with purple flashes. It is characterised by an intense and vinous scent with hints of fruits of the forest and vanilla notes. Smooth, refined, dry, savoury, rightly tannic taste.

Alcohol by volume: 13.5%.

Acidity: 4.8 g/l.

Sugar: 2 g/l.

Food pairing: excellent with cured meats, grilled meat, red roast meats and mature cheeses.

Serving temperature: 18 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



Vermentino di Sardegna

DOC

Una delle perle della produzione Piero Mancini, prodotto in purezza da uve Vermentino, coltivate con grande cura in terreni vocati, molto ricchi di sali minerali e nutrienti naturali.

Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con leggeri riflessi verdolini. Profumo caratteristico, floreale, delicato, gradevole. Sapore secco, di media struttura, elegante, acidulo con retrogusto di mandorla amara.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l.

Zuccheri: 3 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ideale con il pesce, i crostacei, i molluschi e le carni bianche. Indicato anche con i primi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

One of the gems of Piero Mancini's production. A single-variety wine from Vermentino grapes, cultivated with great care in suitable soils highly rich in mineral salts and natural nutrients.

Classification: Vermentino di Sardegna DOC.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with light greenish glints. Floral and delicate with a pleasant and typical scent. Dry, medium-bodied, elegant and slightly acidic flavour with an after-taste of bitter almond.

Alcohol by volume: 12,5% vol.

Acidity: 5,5 g/l.

Sugar: 3 g/l.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish, crustaceans, molluscs and white meat. It can also accompany fish first courses.

Serving temperature: 10 -12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



PIERO
MANCINI

Adelasia
VERMENTINO
SPUMANTE

Adelasia

Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut

Il Vermentino di Gallura raggiunge il massimo dell'eleganza in questo vino spumante brut dal perlage fine, vellutato e dalla piacevole freschezza aromatica.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, presa di spuma ad elevazione con metodo charmat in autoclavi di piccole dimensioni, con permanenza sui lieviti che ne permettono la longevità.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo fresco, fine, fruttato, speziato, ricorda le erbe aromatiche, la salvia e gli agrumi. Gusto vivace, sapido, fresca acidità, buon equilibrio, media struttura e grande persistenza aromatica.

Grado alcolico: 12,0 % vol.

Acidità: 6,5 g/l.

Zuccheri: 11 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e con pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Vermentino di Gallura reaches the top of elegance with this spumante brut wine: a fine perlage, a velvet sensation and a pleasant aromatic freshness.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG Spumante Brut.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: in steel tanks at controlled temperature. Second fermentation using the Charmat method in small autoclaves with long periods on the yeasts that allow for its longevity.

Organoleptic properties: straw yellow. Persistent and fine perlage. Fresh, fine, fruity and spiced scent that recalls aromatic herbs, sage and citrus fruits. Savoury and lively taste with a fresh acidity, a good balance, a medium body and a long, aromatic persistence.

Alcohol by volume: 12%.

Acidity: 6,5 g/l.

Sugar: 11 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



PIERO
MANCINI

Angedras

FRIZZANTE

FRIZZANTE

Angedras

Frizzante Bianco

Vino piacevolmente frizzante ottenuto da uve bianche vendemmiate in anticipo e sottoposte a leggera spremitura.

Classificazione: Vino Frizzante.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18° C. Presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo intenso con sapore secco ed armonico.

Grado alcolico: 11% vol.

Acidità: 5,7 g/l.

Zuccheri: 10 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna con gusto i pranzi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Pleasantly Frizzante wine obtained from white grapes harvested in advance and subjected to a light pressing.

Classification: Frizzante Wine.

Vinification: fermentation off skins at 18° C. Second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: straw yellow. Intense scent with a dry and harmonious flavour.

Alcohol by volume: 11%.

Acidity: 5.7 g/l.

Sugar: 10 g/l.

Food pairing: excellent as an aperitif, it is well suited with fish meals.

Serving temperature: 6-8° C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



PIERO
MANCINI

Burberino

FRIZZANTE

Burberino

Frizzante Rosso

Piacevole vino frizzante dal colore rosso tenue, ottenuto per vinificazione breve da uve rosse. Un uvaggio che dona particolare fragranza ad un vino delicato.

Classificazione: Vino Frizzante.

Vinificazione: breve di uve rosse, con fermentazione a 18 °C. Presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso, profumo vinoso, sapore amabile.

Grado alcolico: 11% vol.

Acidità: 4,5 g/l.

Zuccheri: 10 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo e con piatti leggeri in genere.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Pleasantly Frizzante wine with a light red colour, obtained from short vinification of red grapes. A blend of grapes that give a characteristic fragrance to a delicate wine.

Classification: Frizzante Wine.

Vinification: short from red grapes with fermentation at 18 °C. Second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: red colour, winy scent and mellow taste.

Alcohol by volume: 11%.

Acidity: 4.5 g/l.

Sugar: 10 g/l.

Food pairing: ideal as an aperitif and with light dishes in general.

Serving temperature: 10 - 12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it



Cucaione

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Questo Vermentino, uno dei capolavori di Piero Mancini, è stato creato per celebrare il fascino della Gallura.

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vitigno: Vermentino.

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18 °C.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore equilibrato con un buon grado di sapidità e mineralità.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità: 5,4 g/l.

Zuccheri: 4 g/l.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e in abbinamento con pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 -12 °C.

This Vermentino – one of Piero Mancini's masterpieces – has been created to celebrate the charm of Gallura.

Classification: Vermentino di Gallura DOCG Superiore.

Vine variety: Vermentino.

Vinification: fermentation off skins at 18 °C.

Organoleptic properties: straw yellow with greenish glints. Elegant and refined with an intense and typically aromatic scent. Balanced flavour with a good grade of taste and mineral quality.

Alcohol by volume: 13% vol.

Acidity: 5,4 g/l.

Sugar: 4 g/l.

Food pairing: particularly suited as an aperitif and with fish dishes.

Serving temperature: 10 -12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it




PIERO
MANCINI

Falcale


CANNONAU
DI SARDEGNA
D.O.C.

Falcale

Cannonau di Sardegna DOC

Un Cannonau che è un vanto della produzione Piero Mancini. Il nome ricorda il falco, lo splendido volatile che si libra ben alto nel cielo. Un vino che si pone al di sopra, che si differenzia, che affascina. Il miglior contributo ai più raffinati piatti della cucina italiana.

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigno: Cannonau.

Vinificazione: in rosso.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino-granato, aroma persistente di fiori e frutta matura. Sapore asciutto e caldo. Ha un buon grado d'acidità.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 4,6 g/l.

Zuccheri: 3 g/l.

Abbinamenti gastronomici: si tratta di un vino equilibrato ed aromatico che ben accompagna i piatti tipici della cucina sarda, le carni rosse, la selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C.

A Cannonau that is the pride of Piero Mancini's production. Its name recalls the hawk: the gorgeous bird that flies high in the sky. A wine that is above others, to distinguish itself and to charm. The best contribution to the most refined dishes in the Italian cuisine.

Classification: Cannonau di Sardegna DOC.

Vine variety: Cannonau.

Vinification: on skins.

Organoleptic properties: ruby-garnet colour with a persistent aroma of flowers and ripe fruit. Warm and dry taste. Good acidity grade.

Alcohol by volume: 13.5%.

Acidity: 4.6 g/l.

Sugar: 3 g/l.

Food pairing: an aromatic and balanced wine that is a good accompaniment to typical dishes of the Sardinian tradition, red meat and game.

Serving temperature: 18 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it