



CANTINA TRENZENTA



UN PATRIMONIO DI CULTURA E PASSIONE DAL 1956
A HERITAGE OF PASSION AND CULTURE SINCE 1956

La nostra filosofia

Valorizzare e promuovere la cultura millenaria sarda,
trasmettere il rispetto per la terra e la passione per la viticoltura.

Our philosophy

*To enhance and promote Sardinia's millenary culture, to convey
respect for its land and passion for viticulture.*



DAL 1956 I NOSTRI VINI RACCONTANO UN PATRIMONIO DI CULTURA

È un territorio ricco di storia e tradizione quello in cui più di mezzo secolo fa, nel lontano 1956, 23 viticoltori fondarono la Cooperativa Agricola Trexenta. La Trexenta è una distesa di colline contraddistinta da formazioni sedimentarie del Miocene composte da calcari, marne ed arenarie. Ne derivano terreni ricchi di carbonato di calcio a tessitura variabile.

Il clima è caratterizzato da estati molto calde e soleggiate, inverni miti e da una relativa abbondanza d'acqua. L'unicità del terroir, abbinata alla maestria e sapienza dai soci viticoltori, determinano le proprietà dei vini.

Qualità dimostrata anche dai numerosi premi e menzioni nazionali e internazionali ricevute negli anni: Gambero Rosso, Berebene, Grenaches du Monde, Concours Mondial de Bruxelles, IWSC, Bibenda, Slow Wine, Luca Maroni Vini d'Italia, Decanter. Oggi la Cantina Trexenta si estende su una superficie di circa 200 ettari suddivisi in vitigni di Cannonau, Monica, Nuragus e Vermentino. Vanta una produzione di circa un milione di bottiglie distribuite nel mercato nazionale ed estero.

Una storia di passione, un amore per la viticoltura che cresce di anno in anno. La professionalità, ormai consolidata nel tempo, unita alla grande sensibilità nei confronti dell'ambiente, garantiscono in ogni bottiglia il meglio delle nostre uve.

A HERITAGE OF PASSION AND CULTURE SINCE 1956

Trexenta Winery lands extend over an area rich in history and tradition where more than half a century ago, in 1956, 23 winegrowers founded the Trexenta Cooperative. Trexenta is an expanse of hills characterized by miocene sedimentary formations composed of limestone, marl and sandstone. The result is soils rich in calcium carbonate with variable textures.

The climate is characterized by very hot and sunny summers, mild winters and a relative abundance of water. The uniqueness of the terroir, combined with the mastery and wisdom of the winegrowing members, determine the properties of the wines.

Quality also demonstrated by the numerous national and international awards and mentions received over the years: Gambero Rosso, Berebene, Grenaches du Monde, Concours Mondial de Bruxelles, IWSC, Bibenda, Slow Wine, Luca Maroni Vini d'Italia, Decanter.

Today the Trexenta winery covers an area of about 200 hectares where Cannonau, Monica, Nuragus and Vermentino vines grow. It boasts a production of about one million bottles per year distributed in the national and foreign markets.

A story of passion, a love for viticulture that grows year after year. The professionalism, now consolidated over time, combined with the great sensitivity towards the environment, guarantee the best of our grapes in each bottle.

ALTER NOS

Monica di Sardegna DOC Superiore

Di colore rosso rubino e al naso intenso ed avvolgente, di frutta rossa, more selvatiche e prugna, con leggere note balsamiche, di vaniglia e speziate. Un vino di struttura, armonico e vellutato, dai tannini dolci in perfetto equilibrio. Finale lungo e piacevole.

Ruby red and in the nose very intense and enveloping of red fruits, blackberries and wild plums with light balsamic notes, vanilla and spice. A structured, harmonious and velvety taste with sweet tannins in perfect balance. Persistent and pleasant ending.

**SANT'EFIS**

Nasco di Cagliari DOC

Giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso. Intenso e armonico, finemente fruttato con note di frutta tropicale e fiori gialli selvatici. Leggerissime note muschiate tipiche del vitigno. Armonioso, buona struttura, morbido e avvolgente, con un finale lungo e piacevole.

Bright, straw yellow with gold reflections. Intense and harmonious, finely fruity with notes of tropical fruits and wild yellow flowers. Slight hints of musk, typical of the Nasco grape. Harmonious, nice structure, soft and enveloping with a long and pleasant finish.



SIMIERI

Moscato di Sardegna DOC

Dal colore giallo dorato e brillante, con un delicato e aromatico profumo caratteristico del vitigno. Squisitamente dolce, vellutato e fruttato, questo Moscato di Sardegna è un perfetto connubio tra finezza e gusto. Uvaggio: 100% Moscato di Sardegna DOC

Brilliant golden yellow with a delicate aroma and distinctive aroma. Deliciously sweet, velvety and fruity, this Moscato di Sardegna is a perfect combination between elegance and taste. Grapes 100% Moscato di Sardegna DOC.



TANCA SU CONTI

Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Il colore rosso rubino intenso, bouquet ricco e complesso invitano a degustare questo magnifico vino apprezzato dagli appassionati intenditori del Cannonau. Ottima struttura, ben bilanciato, con note speziate e di frutta matura. Uvaggio 100% uve Cannonau, 12 mesi in botte di rovere e 6 mesi di affinamento in bottiglia, danno come risultato il nostro Cannonau di Sardegna DOC Riserva.

The intense ruby red color, rich and complex bouquet invite you to taste this magnificent wine appreciated by passionate connoisseurs of Cannonau. Excellent structure, well balanced, with spicy and ripe fruit notes. 100% Cannonau grapes, 12 months in oak barrels and 6 months of aging in the bottle, give as a result our Cannonau di Sardegna DOC Riserva.



BAIONE

Cannonau di Sardegna DOC

Colore rosso rubino, intenso ed avvolgente, con note di frutta fresca che si fondono dolcemente con note speziate di vaniglia e cannella. Dal gusto pieno e vellutato, armonico e rotondo. Uvaggio: 100% con un affinamento di 6 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Ecco il nostro apprezzato Cannonau di Sardegna DOC Baione.

Ruby red color, intense and enveloping, with notes of fresh fruit that blend gently with spicy notes of vanilla and cinnamon. A full and velvety taste, harmonious and round. 100% Cannonau di Sardegna grapes with 6 months refinement in oak barrels and 6 months in bottle.



CONTISSA

Vermentino di Sardegna DOC

Un giallo paglierino con riflessi verdognoli, tipiche del Vermentino, intenso aroma primario, con intense note agrumate e di frutta fresca. Gusto fresco e sapido, equilibrato e fine. Uvaggio: 100% Vermentino. Il nostro Vermentino di Sardegna DOC Contissa, apprezzato dagli amanti del buon Vermentino, conquista sempre nuovi estimatori.

A straw yellow with greenish reflections, typical of Vermentino, intense primary aroma and intense citrus and fresh fruit notes. Fresh and savory taste, balanced and fine. Grapes: 100% Vermentino.

Our Vermentino di Sardegna DOC Contissa appreciated by true Vermentino lovers, always winning new fans.



FONDATORE Spumante Brut

Metodo classico

Giallo brillante con riflessi verdognoli, con un aroma intenso, persistente e fragrante, che al palato dà una sensazione fine per il suo gradevole gusto asciutto. Uvaggio: 100% uve bianche di pregio, ecco il nostro raffinato spumante Brut Fondatore.

Bright yellow with greenish reflections and an intense, persistent and fragrant aroma giving the palate a fine sensation with a pleasantly dry taste. Grapes: 100% top quality white grapes, our elegant Brut sparkling wine Fondatore.



GOCCE D'UVA Moscato Spumante dolce

Metodo Charmat

Giallo scintillante, dall'aroma fine ma intenso, aromatico e leggermente muschiato con tenui note di noce moscata. Al momento di degustare si riscontra il sapore gradevole, dolce, sapido e di buon corpo rotondo. Uvaggio: 100% uve a bacca aromatica, ecco il nostro incantevole Moscato Spumante dolce Gocce d'uva.

Sparkling yellow, fine yet intense aroma, aromatic and slightly musky with subtle notes of nutmeg. Pleasant, sweet, fruity flavor and full-rounded body to the taste. 100% aromatic grapes. Here is our lovely sweet sparkling Moscato Gocce d'uva.



GOIMAJOR

Cannonau di Sardegna DOC

Cannonau rosso intenso dal profumo persistente ed equilibrato. Dal gusto vellutato, caldo e pieno. L'invecchiamento in cantina dura minimo 3 mesi con un'affinamento di 3 mesi in bottiglia. Uvaggio: 95% Cannonau, 5% uve a bacca rossa autorizzate.

Intense red Cannonau with a persistent and balanced bouquet and a velvety, warm and full taste. 3 months aging in cellar and 3 months refinement in bottle. Grapes: 95% grapes and 5% authorized red grapes.



MONTELUNA

Vermentino di Sardegna DOC

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Aromi primari e secondari che richiamano i fiori bianchi e la frutta fresca. Sapore fresco, secco e sapido con un finale gradevole e delicato. Uvaggio: 100% Vermentino.

Straw yellow color with greenish reflections. Primary and secondary aromas that recall white flowers and fresh fruit. Fresh, dry and savory flavor with a pleasant and delicate finish. Grapes: 100% Vermentino di Sardegna.











CANTINA TREXENTA

info@cantinatrexenta.it
www.cantinatrexenta.it

Tel. +(39) 070 980 8863
Tel. +(39) 070 980 9005
Fax. +(39) 070 980 8113
Via Piemonte 40
09040 Senorbi (SU) Italia