



Cantine Fraponti

Quartu Sant'Elena

ITALIA



Sin dai primi del 1900, i padri fondatori della cultura enologica della nostra azienda, coltivavano con cura i vitigni locali per migliorare e valorizzare le produzioni di vino ottenute in questa area del Campidano a pochi passi dal mare. Dai nostri nonni e dal nostro amato padre abbiamo appreso l'arte e la passione per il vino. Siamo cresciuti osservandoli prendersi cura delle loro vigne, li abbiamo visti potare, eseguire innesti, selezionare varietà, vinificare diverse tipologie di uve e sappiamo con certezza che anch'essi ereditavano una cultura affascinante di generazioni di Vignaioli.

Since the early 1900s, the founding fathers of the enological culture of our winery grew local grape varieties to improve and enhance winemaking in this part of Campidano close to the sea. It is from our grandfathers and our beloved father we learned the art and passion for winemaking. We grew up watching them attending to the wine, pruning, grafting, selecting and producing wine from different grape varieties. We know for a fact they were carrying over a fascinating culture of wine-makers.

E' proprio sulle dolci colline ai piedi del Parco dei Sette Fratelli e affacciati sulla baia del Golfo degli Angeli, al centro di un sistema integrato di aree di importanza naturalistica e ambientale che abbiamo deciso di ridar vita ad una storica e prestigiosa fattoria, andando alla riscoperta di territori da tempo abbandonati, al fine di ottenere uve con le quali ripercorrere le più antiche strade del vino e ridare luce alla straordinaria vocazione vitivinicola del sud Sardegna.

It is at the foothills of the Sette Fratelli Park, overlooking the Golfo degli Angeli bay, an area of environmental and naturalistic importance, that we decided to revive a prestigious and historical farm. Reclaiming neglected and abandoned land in order to grow grape varieties to retrace the extraordinary and ancient traditions of South Sardinia wine-making.

Cantine Fraponti

Quartu Sant'Elena
ITALIA



Quartino Rosso

Denominazione: Isola dei nuraghi IGT

Denomination: Isola dei nuraghi IGT

Vino rosso ottenuto da un'attenta selezione dei migliori grappoli di uve autoctone di Barbera Sarda. Ottiene una completa maturazione in piccole botti di rovere che gli conferiscono particolare carattere.

Red wine produced from carefully selected Sardinian Barbera grapes. Fully matured in small oak barrels giving it a distinctive character.

Vitigno: Barbera Sarda

Grape Variety: Barbera Sarda

Colore: Rosso intenso tendente al granato.

Colour: Deep red tending towards garnet.

Gusto: Corposo, leggermente tannico con note accese di frutti rossi, melograno e ciliegia marasca.

Taste: Full bodied, slightly tannic with intense notes of red berries, pomegranates and maraschino cherries.

Gradazione: 13,0% vol



Quartino Bianco

Denominazione: Isola dei nuraghi IGT

Denomination: Isola dei nuraghi IGT

Vino fresco e profumato, ottenuto da uve di Nuragus, il vitigno a bacca bianca storicamente più diffuso nell'isola. Vinificato in acciaio e affinato con un passaggio in barrique.

Fresh and fragrant wine produced from the Nuragus variety, the most widespread grape grown in Sardinia. Vinified in stainless steel, refinement is carried out in barrels.

Vitigno: Nuragus

Grape Variety: Nuragus

Colore: Giallo paglierino tenue.

Colour: Pale straw yellow

Gusto: Fresco, equilibrato e sapido con richiami agrumati e delicate note erbacee.

Taste: Fresh, balanced and full bodied, with citrus hints and herbaceous undertones.

Gradazione: 13,5% vol



Quartino Passito

Denominazione: Isola dei nuraghi IGT

Denomination: Isola dei nuraghi IGT

Vino da dessert, ottenuto da una selezione di uve stramature dolci tipiche di Moscato e Nasco coltivate nei filari più esposti al sole. Racchiude l'essenza della tradizione locale di convivialità tipica delle feste campestri, come l'antica Sagra dell'uva, celebrata in occasione della festa di Sant'Elena Imperatrice, patrona della città di Quartu Sant'Elena.

Dessert wine, produced from a selection of overripe sweet grapes of the Moscato and Nasco varieties grown in full sun. It embodies the conviviality typical of country fairs, like the ancient Grape Festival held annually in honour of the Empress Helena, patron saint of the city of Quartu Sant'Elena.

Vitigno: Moscato e Nasco.

Grape Variety: Moscato and Nasco.

Colore: Giallo oro intenso.

Colour: Intense golden yellow.

Gusto: Dolce di miele con evidenti note di frutti maturi passiti e cannella.

Taste: Honey sweetness with obvious hints of raisins and cinnamon.

Gradazione: 16,5% vol



Helena Flavia Julia

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

Denomination: Vermentino di Sardegna DOC

Vino bianco, ottenuto da uve Vermentino vinificato a basse temperature, battonage per 6 mesi in acciaio e breve affinamento in barrique.

White wine produced from Vermentino grapes attentively vinified at low temperatures. Battonage is carried out for 6 months in stainless steel followed by a short ageing in small oak barrels.

Colore: Giallo paglierino carico.

Colour: Intense straw yellow.

Gusto: Pieno, fresco e agrumato con sentori di frutta a polpa gialla.

Taste: Full, fresh citrus notes and hints of yellow flesh fruits.

Gradazione: 13,0% vol



Pintadera

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC

Denomination: Cannonau di Sardegna DOC

Pintadera rappresenta l'espressione più giovanile e sincera del Cannonau allevato nelle Tenute Fraponti. Macerazione in pressa di 12 ore, fermentazione a basse temperature e breve affinamento in acciaio.

Pintadera is a fresh twist on the Cannonau grapes grown at the Fraponti Wine Estates. Grapes are pressed and macerated for 12 hours then fermented at low temperatures. Refinement is carried out in stainless steel.

Colore: Rosa tenue con riflessi violacei

Colour: Rosy Pink with Purple accents.

Gusto: Pieno rotondo e fresco, dal sapore intenso, sapido e fruttato.

Taste: Full bodied and fresh with intense, sapid and fruity flavour.

Gradazione: 13,0% vol



Monte Claro

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC

Denomination: Cannonau di Sardegna DOC

Vino rosso non chiarificato, ottenuto da uve Cannonau con macerazione di 7-8 giorni e affinamento in acciaio per 6 mesi.

Unclarified red wine produced from Cannonau grapes macerated for 7 to 8 days. Refinement is carried out in stainless steel for 6 months.

Colore: Rosso rubino.

Colour: Ruby Red.

Gusto: Lungo morbido e persistente, di una sorprendente freschezza e acidità con sentori intensi di rose e frutti rossi.

Taste: Long, smooth and persistent. Surprisingly fresh with a pleasant acidity with intense notes of roses and red berries.

Gradazione: 13,5% vol



Fraponti

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT

Denomination: Isola dei Nuraghi IGT

Massima espressione del terroir Fraponti. Su terreni sabbiosi, granitici, costantemente lambiti dalla brezza marine del Golfo degli Angeli, cresce uno dei principali vitigni dell'azienda. Il 30% del prodotto affina per 10 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio. Un affinamento lento e i giusti travasi consentono di non utilizzare nessun tipo di chiarifica.

Terroir Fraponti finest wine. Produced from one of our main grape varieties grown on granitic sandy soil constantly lapped by the Angels Bay breeze. 30% of the production is refined in barrique for 10 months in two and three stages. A slow ageing and the right decanting allows no need for clarifying.

Vitigno: Barbera Sarda

Grape Variety: Barbera Sarda

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Colour: Ruby red with garnet reflections.

Gusto: Pieno rotondo ed equilibrato, tessitura tannica fitta ed elegante, con finale sapido e profondo.

Taste: Full, rounded and balanced. Tannic texture a deep savoury finish.

Gradazione: 15,0% vol





Siamo il risultato di tre generazioni che hanno appreso direttamente dai loro Avi quel legame indissolubile che unisce la dedizione per il Territorio e la passione per il Vino.

LA FAMIGLIA, LA TERRA, IL VINO

We are the result of three generations of vine growers who learned from their ancestors the indissoluble link between dedication to the land and passion for wine.

FAMILY, LAND, WINE

Cantine Fraponti

Quartu Sant'Elena

ITALIA

Via Fraponti, 09045 Quartu Sant'Elena (CA)

+39.3479448699

www.cantinefraponti.com

info@cantinefraponti.it