



AZIENDA VITIVINICOLA  
*Bnzamanna*

*Bnzamanna*

Isola dei nuraghi  
indicazione geografica tipica





*"Guarda 'l calor del sol  
che si fa vino,  
Giunto all'umor  
che dalla vite cola"*

*"Mark the sun's heat,  
how that to wine doth change,  
Mix'd with the moisture  
filter'd through the vine"*

*Dante Alighieri (1265-1321)  
Canto XXV del Purgatorio*

**L**a passione non è qualcosa che si insegna, ma un sentimento vivo e palpitante che solo il cuore e il tempo possono alimentare.

E il tempo lascia la sua impronta in quelle radici che forgianno la storia di un luogo.

Attingere ad esse, renderle nuovamente vitali per il territorio in cui vive, è il sogno di una giovane donna, Sara, e di suo marito, Walter, che lo perseguono con tenacia e consapevolezza sino alla sua realizzazione.

La "cultura del vino" è presente in lei come retaggio familiare da cui ha ereditato sicuramente l'amore per la sua terra e per il suo paese:

Martis, piccolo centro della provincia di Sassari.

*Passion is not taught: it is a live, pulsating feeling that only time and the heart can feed. And time leaves its mark on those roots that shape the history of a place. Reaching them, and making them once again viable in the area where she lives, is the dream of a young woman, Sara, and her husband, Walter, who have been following their dream with tenacity and consideration until it becomes reality. "Wine culture" came to her as a family heirloom, one that she surely inherited along with her love for her land and her town: Martis, a small town in the province of Sassari.*



Un desiderio e un disegno che prendono forma negli anni novanta con il recupero dei vitigni autoctoni necessari a ripristinare le vigne storiche, abbandonate nel dopoguerra, e a ampliare la superficie viticola da destinare a nuovi vigneti. Lentamente il territorio di Martis si ricopre di quel manto verde-dorato, dalle multiformi sfumature, profumato di sentori olfattivi peculiari di quelle terre a così forte vocazione agricola e vitivinicola.

Nel 2001 Nasce l'Azienda "Binzamanna", nome fortemente evocativo, a testimonianza del profondo desiderio di onorare quelle terre, un tempo così ricche, e di fare di Martis il centro propulsore di attività legate alle nuove forme di turismo integrato con particolare attenzione alla valorizzazione e conservazione del territorio, della sua storia, del suo equilibrio ambientale. Importanza delle radici, unicità del territorio, conservazione dell'habitat naturale, ricerca e qualità nella produzione sono i fondamentali presupposti aziendali a cui si aggiungono la valorizzazione e la preservazione del patrimonio paesaggistico e storico-archeologico.

Non solo, quindi, "cultura del vino" inteso come dono della terra, ma anche sviluppo e incremento di nuove attività legate all'ambiente, al turismo eco-sostenibile e allo scambio con realtà di respiro internazionale.



*A desire and a plan that took shape in the 90s with the recovery of native varieties necessary to restore historical vineyards that were abandoned in the post-war period, and the expansion of the wine-producing area to be allotted to new vineyards.*

*Slowly, the Martis region became covered in a green and gold mantle, with manifold nuances, scented with the fragrant qualities typical of those regions with such a strong agricultural and winemaking calling.*

*Helped by her husband, who shares this passion with her, and supported by her entrepreneurial spirit, in 2001, Sara completed her project.*

*The Company "Binzamanna" was born, with a strongly evocative name, as a testimony to her intense desire to honour these lands, once so rich, and transform Martis into the driving force behind new forms of integrated tourism, with special attention to the promotion and conservation of the land, its history and its environmental balance.*

*The importance of the roots, the uniqueness of the area, the preservation of the natural habitat, the research and quality of the production are fundamental company prerequisites in addition to the promotion and preservation of the landscape and its historical and archaeological heritage. Consequently, "wine culture" is not only meant as a gift from the earth, but as the development and growth of new activities regarding the environment, eco-tourism, and the exchange with realities of international range.*





Piccolo gioiello incastonato al centro dell'Anglona, Martis, con un'estensione di circa 22 Km<sup>2</sup>, si sviluppa su un territorio di grande importanza geo-morfologica, ambientale e storica. L'origine antichissima, risalente al Miocene, e i conseguenti eventi geologici ne hanno disegnato il paesaggio che si presenta ora morbido e dolce, ora scandito da rocce di tipo vulcanico e sedimentario che spezzano le ondulate colline in suggestive valli e gole. Un paesaggio di notevole suggestione, arricchito dalla limidezza di piccoli fiumi e dalla cristallinità del laghetto formato dalla cascata che si origina dal fiume Masino in località Triulintas. Ricoperto ancora da boschi di quercia, fiori e macchia mediterranea, il territorio annovera, tra le sue ricchezze, Carrucana, un patrimonio rarissimo e unico nell'isola, foresta di pietra in cui ancora riecheggiano i passaggi del tempo. Numerosissimi i piccoli animali, volpi, donnole, e diverse specie di uccelli acquatici. Diffuse anche le poiane e i maestosi aironi cinerini.

*A small jewel set in the middle of the Anglona, Martis covers an area of about 22 sq. km. and is built on an area of great geomorphological, environmental and historical importance. Its ancient origin, dating to the Miocene era and subsequent geological events, have sculpted a soft and gentle landscape, here and there dotted by volcanic and sedimentary rocks that break up the wavy hills into evocative valleys and gorges: a landscape of considerable charm, enriched by the clearness of its small rivers and the crystalline quality of a lake formed by a waterfall from the Masino River, in the Triulintas area. Still covered by oak trees, flowers and Mediterranean copses, this land includes among its riches the Carrucana, an extremely rare heritage, unique on the island itself, a petrified forest where the passages of time still echo. There are countless small animals, foxes, weasels and various species of aquatic birds. Also widespread are buzzards and majestic grey herons.*

**Martis:**

un nome pregnante che riporta ai fasti di un passato le cui impronte permangono ovunque. Tra queste vi era sicuramente, come attesta la tradizione, un tempio, oggi scomparso, costruito sulla cima di una collina e dedicato a Marte, il dio della guerra per i Romani. Il territorio fu teatro del passaggio e della permanenza di numerose genti sin dal Paleolitico, come attestano il ritrovamento di numerosi reperti litici e la presenza di importanti emergenze storico-archeologiche, tra cui figurano i nuraghi. Il paese presenta capolavori di arte catalana e numerose chiese tra le quali spicca quella dedicata a San Pantaleo del XIV secolo, in stile romanico-gotico. Interessante il Museo della cultura popolare.

*Martis: a meaningful name that evokes the splendour of a past whose mark lingers everywhere. Among these, was surely, as tradition assures us, a temple, now gone, built atop a hill and dedicated to Mars, the Roman god of war. This area was a backdrop to the passage and stay of numerous peoples since the Palaeolithic era, as vouched by the various lithic finds and the presence of important historical and archaeological sites, which include the Nuraghe. The town exhibits masterpieces of Catalan art and various churches, notably the one dedicated to San Pantaleo in the 14<sup>th</sup> century, in Romanesque and Gothic style. The Museum of popular culture is worth a visit.*





### LIGEJA

Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC  
Vino bianco secco

Ottenuto esclusivamente da uve vermentino vendemmiate tardivamente, ha colore giallo oro tenue brillante. Sia all'olfatto che al gusto si presenta ricco e complesso, pieno, caldo e avvolgente con note decisamente caratteristiche del vitigno e grande persistenza gustativa. Servire alla temperatura di 10 - 12° C.

### LIGEJA

Classification: Sardinian Vermentino DOC  
Dry white wine.

*Made exclusively with vermentino grapes late harvested, has soft golden-yellow and brilliant color. The smell and the taste is rich and complex, full, warm and embracing with typical notes of vine variety and great persistence of flavour. Serve between 10 - 12° C.*

### LIGEJA ORO

Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC  
Vino bianco secco fermentato e affinato in legno

Ottenuto con uve vermentino vendemmiate tardivamente. Dopo una parziale fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, conclude la fase fermentativa in tonneau nuovi di rovere francese da 500 litri, dove rimane per un ulteriore affinamento sulle fecce nobili per un periodo di circa 13 mesi. Dopo il travaso viene imbottigliato e destinato ad un ulteriore periodo di affinamento. Servire alla temperatura di 12 - 14° C. Il vino nobilita le sue caratteristiche attraverso una maturazione in bottiglia di qualche anno.

### LIGEJA ORO

Classification: Sardinian Vermentino DOC  
Dry white wine fermented and aged in oak barrels

*This wine is obtained from Vermentino grapes late harvested. After a partial fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, it finishes the fermentation in new French oak barrels of 500 liters, where it remains for further aging on noble lees for about 13 months. After racking it is bottled and destined to a further period of aging. To serve at a temperature of 12-14 ° C. The wine ennobles its features and improve its quality aging in bottle for some year.*





### **ARES**

Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC  
Vino bianco secco

Ottenuto da uve vermentino, ha colore giallo paglierino scarico, profumo delicato e caratteristico, gusto fresco ma morbido al palato con leggero retrogusto amarognolo di mandorla. Servire alla temperatura di 10 - 12° C.

### **ARES**

Classification: Sardinian Vermentino DOC  
Dry white wine.

Made from vermentino grapes, pale straw yellow, delicate and characteristic perfume, fresh taste but smooth on the palate with a slightly bitter aftertaste of almond.  
Serve between 10° - 12° C.

*Scintillavano  
tra le foglie e il vento  
i chicchi color sole  
nell'incanto dei profumi  
che si perdono  
frizzanti nell'infinito*



### **RENTILES**

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC  
Vino rosso secco.

Vino vigoroso ma elegante, di colore rosso intenso e brillante e dal sapore secco, pieno e caldo caratteristico del vitigno cannonau. Servire alla temperatura di 18 - 20° C.

### **RENTILES**

Classification: Sardinian Cannonau DOC  
Dry red wine.

Lusty but elegant wine, intense and brilliant red color, dry warm and full flavour characteristic of cannonau grapes.  
Serve between 18 - 20° C.

*Pastosa pienezza  
di rossi vermigli  
in fulgidi segreti  
si degustano al palato  
e restano limpidi  
in calici profondi*



### **SPANU**

Classificazione: Isola dei Nuraghi IGT  
Vino rosso secco.

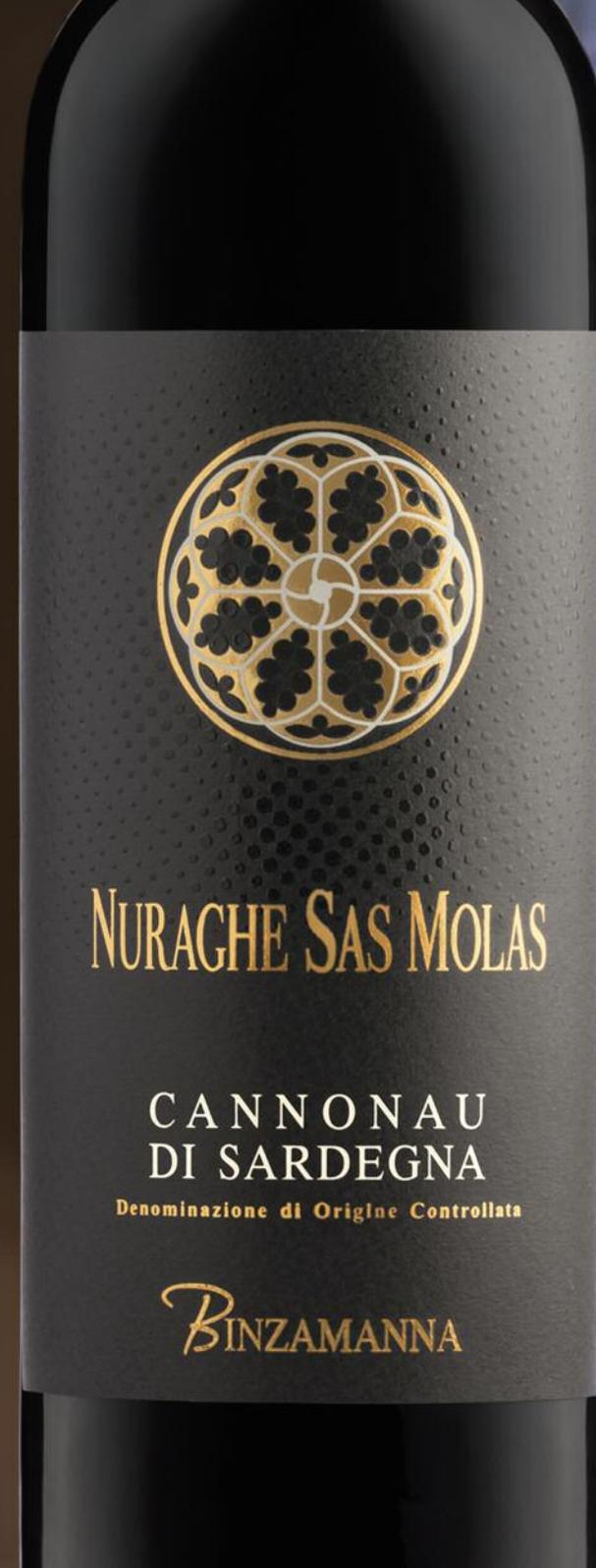
Ottenuto da uve Cagnulari e Bovale coltivate da secoli nelle colline della Sardegna. Ha un colore rosso granato con riflessi violacei, sentore di spezie e lunga persistenza gustativa. Servire alla temperatura di 18 - 20° C.

### **SPANU**

Classification: Isola dei Nuraghi IGT  
Dry red wine.

*Made with Cagnulari and Bovale grapes, for centuries grown in the hills of Sardinia.*

*Has a deep ruby red color with violet highlights, hints of spice and lingering taste. Serve between 18 - 20° C.*



### **NURAGHE SAS MOLAS**

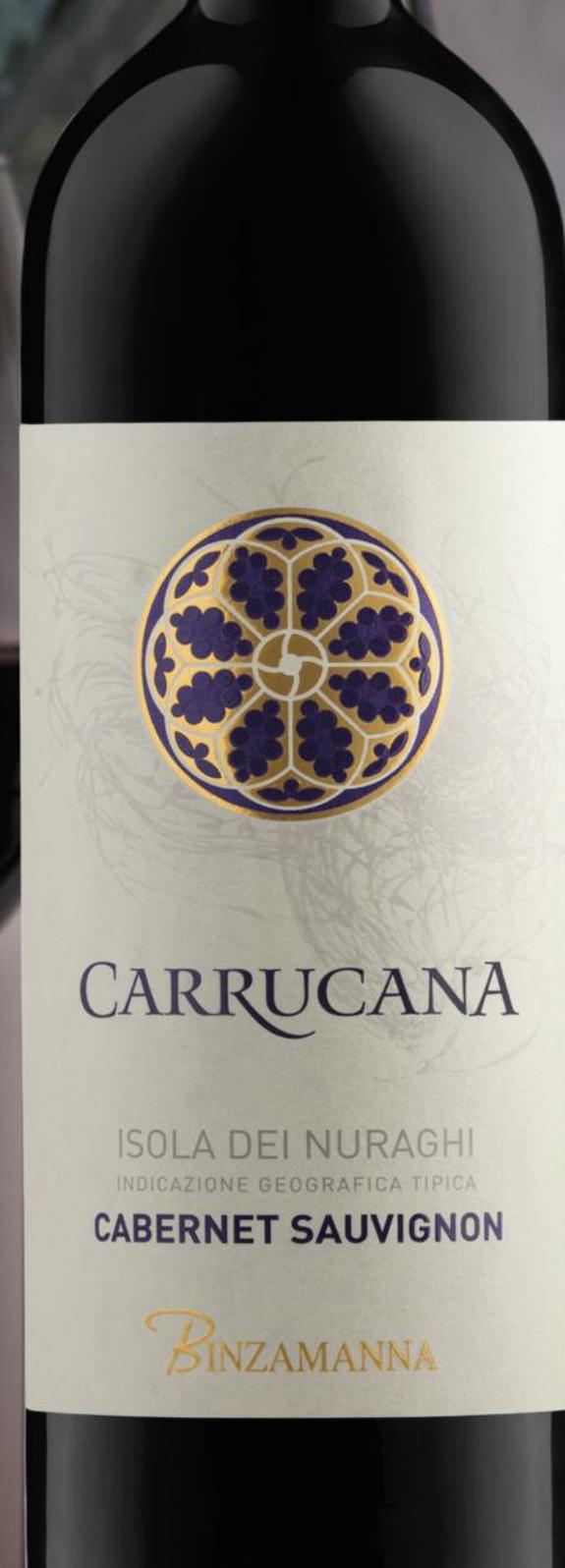
Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC.  
Vino rosso secco

Solo le uve cannonau più sane danno origine a questo vino rosso secco di straordinaria potenza e eccezionale eleganza e longevità. Vino caldo, morbido, giustamente tannico, sapido e armonico. Un vino da bere e da mangiare. Servire a temperatura di 18 - 20° C.

### **NURAGHE SAS MOLAS**

Classification: Sardinian Cannonau DOC,  
Dry red wine

*Only cannonau grapes give rise to this dry, red wine, robust, elegant and persistent. Supple, full bodied wine, properly tannic, round and savory. A wine to drink and to eat. To Serve between 18 - 20° C.*



## **CARRUCANA**

Classificazione: Isola dei Nuraghi IGT Cabernet Sauvignon.  
Vino rosso secco.

La sapienza del viticoltore e la maestria del vinificatore alla prova con un vitigno internazionale come il cabernet. Il risultato è un vino di grande eleganza, spessore e vigoria, affinato per almeno 10 mesi in tonneaux di rovere francese. Servire alla temperatura di cantina.

## **CARRUCANA**

Classification: Isola dei Nuraghi IGT Cabernet Sauvignon.  
Dry red wine

*The wisdom of the winegrower and mastery of the winemaker are to the test with an international variety like cabernet. The result is a wine of great elegance, depth and vigor, aged for 10 months in French oak barrels. To serve at cellar temperature.*



## **SAS PIRAS**

Classificazione: Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari  
Vino rosso secco.

Le uve cagnulari, particolarmente ricche di zuccheri e polifenoli e di buona acidità, vinificate con grande sapienza, dopo un affinamento di almeno 10 mesi in tonneau di rovere francese, hanno dato vita a questo vino dai sentori molto caratteristici e inconfondibili del vitigno. Vino rosso secco, caldo, robusto e di buona longevità. Servire alla temperatura di cantina.

## **SAS PIRAS**

Classification: Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari  
Dry red wine.

*The grapes cagnulari are particularly rich in sugars, polyphenols and good acidity. After being vinified with great wisdom, they age for 10 months in French oak barrels and they create this wine with notes very characteristic and distinctive. Dry red wine, warm, robust and with a good longevity. To serve at cellar temperature.*



**AZIENDA VITIVINICOLA BINZAMANNA**  
**di Sara Spanu**

Zona industriale sn, Loc. Sa Tanca de Sas Piras  
07030 Martis (SS) - SARDEGNA - ITALIA

**Distribuisce**

**VITIVINICOLA BINZAMANNA SRL**

Zona Industriale sn - 07030 MARTIS (SS)

P. IVA 02505280905

Tel. 079 9141152 / Fax 079 9577469

Direzione Tel. 345 1143614

[www.binzamanna.com](http://www.binzamanna.com)

[info@binzamanna.com](mailto:info@binzamanna.com)

