Vini&cantine
di Sardegna

Edizione 2024



anni

La prima guida per conoscere
ed apprezzare il vino Sardo

www.viniecantinedisardegna.it

SUGHERIFICIO Aeffe



“LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO”



Aeffe Quality Cork® Aeffe Zero®

Z.I.R. Alta Gallura, Tempio Pausania (OT)

TEL +39 079674055

info@sugherificioaeffe.it

www.sugherificioaeffe.it

Vini & cantine di Sardegna
Wines & wineries of Sardinia

viniecantinedisardegna@gmail.com - vini&cantine di Sardegna

www.viniecantinedisardegna.it

Negli ultimi anni abbiamo potuto osservare non solo l'aumento notevole della produzione vinaria e la rivalutazione qualitativa dei prodotti enologici, ma soprattutto abbiamo visto la nascita di una cultura del vino sulla quale le persone si confrontano, si tengono aggiornate e maggiormente informate sulle tipologie di vino, sui loro processi di maturazione e sui loro produttori. In questo senso la Sardegna mostra il suo interesse cogliendo l'opportunità offerta dalle nuove tendenze del mercato. Ecco perché nasce il progetto "Vini & Cantine di Sardegna": la rivista esce con la prima edizione nel 2013 con l'obiettivo di promuovere le cantine e produzioni enologiche della Sardegna, informando il lettore sui prodotti vitivinicoli presenti nel nostro territorio. Questa è l'ultima edizione con una nuova veste grafica, aggiornata e integrata con ulteriori cantine del territorio sardo.

Vini&cantine
di Sardegna

During the last years we observed not only the remarkable increase of the wine production and the qualitative appreciation of biological products, but above all we saw the birth of a wine culture on which people ask for advise, keep up and want to know information about typology of wines, about their producers and the methods of ripening. In this scenary Sardinia show its capacities, taking the opportunity offered by new market trends. It's for this reason that the project "Wines & wineries of Sardinia" was born: the magazine was published for the first time in 2013 with the purpose to promote sardinia's wineyards and its enological production, to inform the lector about wine products present in our territory. This is the last edition with a new eye-catching layout and updates with additional Sardinian wineries.

DS comunicazione

Piazza Antonio Maxia 1,Cagliari
+39 347 1850445
+39 070 3110722
info@dscomunicazione.it
www.dscomunicazione.it
DS Comunicazione

Sardegna TASCABILI

sardegnatascabili@gmail.com
Sardegna Tascabili

Project Manager
Davide Struglia

Graphic Designer
Meryam Aatar



Legenda Servizi - *Services map*

Spedizioni all'estero
Shipments abroad

Possibilità di dormire
Possibility of sleeping

Visite guidate in azienda
Guided tours

Fattoria didattica
Petting Zoo

Lista delle cantine - Sardinia wineries List

4 Tréguer & Tréguer

6 Eminas

8 Corona Ruia

10 Tani

12 Agripunica

14 Cantina Santadi

16 Cantina Argiolas

18 Sardus Pater

20 Cantina Siddùra

22 Azienda Agricola Nino Castiglia

24 Lotta

26 Cantine di Dolianova

28 Cantina Murales

30 Depperu

32 Fradiles

34 Nuraghe Crabioni

36 Tenute Faladas

38 Vini TraMonti

40 Polinas

42 Tenute Aini

44 Vigneti Zanatta

46 Vini Tercis

48 Su Binariu

50 Tenute Soletta

52 Cantina del Mandrolisai

54 Gibadda

56 Nuovi Poderi

58 Tenuta La Scogliera

60 Cantina Caria Gianfranco

62 Trexenta

64 Cantina Pisu

66 Monte Fenosu

68 Tanca Gioia Carloforte srl Soc.Agr.

70 Cantina Berritta

72 Tenuta Buniccu

74 Cantine Chessa

SO CHIC!

La Vita in Rosé



Rosé di Cannonau Capo Ferrato.
DOC. Sardegna. Italia

Tréguer & Tréguer

Tréguer & Tréguer

Ci chiamiamo Isabelle et Jean-Paul Tréguer. Dopo una carriera di imprenditori nella pubblicità e il marketing a Parigi, abbiamo posato le nostre valigie per stabilirci definitivamente in Sardegna a Villasimius e creare l'azienda viticola specialista del Rosé, Tréguer &Tréguer. Qui, alla punta Sud Est dell'isola abbiamo creato, con l'aiuto dei migliori viticoltori Sardi, SO CHIC ! un vino Rosé fermo di altissima qualità. Un rosato 100% Cannonau di Capo Ferrato. DOC. Il nostro vino cresce nella zona di Castiadas idealmente situata a pochi passi dal mare e circondata da colline, condizioni ideali di calore e venti per sviluppare in armonia le uve.

We are Isabelle and Jean-Paul Tréguer. After a career of entrepreneurs in advertising and marketing in Paris, we put down our bags to settle permanently in Sardinia in Villasimius and create the Rosé specialist winery, Tréguer &Tréguer. Here, at the South East tip of the island we have created, with the help of the best Sardinian winemakers, SO CHIC! a still Rosé wine of the highest quality. A 100% Cannonau di Capo Ferrato rosé. DOC. Our wine grows in the Castiadas area, ideally located a few steps from the sea and surrounded by hills, ideal conditions of heat and winds to develop the grapes in harmony.



So Chic!

Cannonau Capo Ferrato DOC Rosé
100% Cannonau
12,5% Vol.

Alla vista SO CHIC ! si presenta con un meraviglioso colore rosa antico e brillante. La tela olfattiva è disegnata da pennellate di rosa, fresche erbe aromatiche, seguite da note di lampone e richiami di ciliegia. Ben equilibrato al palato, è ricco di un'energica freschezza, con un impatto immediatamente gradevole e una grande velocità di beva. Leggermente tannico, chiude con deliziose risonanze floreali e fruttate. SO CHIC ! si abbina con tutti I tipi di cibo e si apprezza anche all'aperitivo da solo.

At the sight SO CHIC ! has a wonderful old and bright pink colour. The olfactory canvas is drawn by brushstrokes of rose, fresh aromatic herbs, followed by notes of raspberry and hints of cherry. Well balanced on the palate, it is full of an energetic freshness, with an immediately pleasant impact and a great speed of drinking. Slightly tannic, it closes with delicious floral and fruity resonances. SO CHIC! goes well with all types of food and is also appreciated as an aperitif on its own.



Tréguer & Tréguer

Via Libeccio -Villasimius (SS)
+39 349 50 47 597
dir@sochic.wine
www.sochic.wine
sochicsocoolsorose

dove siamo

È tra le righe tracciate in maniera perfetta dalla mano sapiente dell'uomo che si scrive la storia di Eminas, tra quei filari del paese di Mamoiada (Nuoro, Sardegna) che, di generazione in generazione, conservano il passaggio di orme profonde come il solco dell'aratro, il silenzio del lavoro paziente e la passione, quella per una terra incontaminata, trasmessa di padre in figlio sino ad arrivare oggi a tre donne: Emanuela, Maria Antonietta e Roberta Melis. 'Eminas, dal sardo Feminas che in italiano significa donne, è il nome della cantina e del suo vino primogenito, un cannonau in purezza, espressione di una filosofia che pone le sue fondamenta nella genuinità e nel rispetto della natura e dei suoi tempi, con l'utilizzo del metodo biologico.

It is between the lines traced perfectly by the skilful hand of man that the story of Eminas is written, among those rows of vines in the town of Mamoiada (Nuoro, Sardinia) which, from generation to generation, preserve the passage of footprints as deep as the furrow of the plough, the silence of patient work and the passion for an uncontaminated land, handed down from father to son up to the present day of three women: Emanuela, Maria Antonietta and Roberta Melis. 'Eminas, from the Sardinian Feminas which in Italian means women, is the name of the winery and its firstborn wine, a pure cannonau, expression of a philosophy that places its foundations in genuineness and respect for nature and its times, with the use of the organic method.







Eminas
Via Vittorio Emanuele II, 71 - 08024 - MAMOIADA (NU)
+39 347 680 03 77 - +39 327 543 57 11
info@eminas.it
www.eminas.it
eminas

dove siamo



Eminas

Cannonau di Sardegna DOC
14,5% Vol.

Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Fine e complesso, sentori di frutta matura e confettura, con piacevoli note di macchia mediterranea. Gusto: Caldo, pieno e sapido. Ingresso in bocca fruttato, fresco; finale morbido e avvolgente. Abbinamenti: Sughi di carne, ottimo con la carne alla brace e alla griglia, maialetto arrosto; si accompagna bene ai formaggi stagionati.

Color: Intense ruby red. Bouquet: Fine and complex, hints of ripe fruit and jam, with pleasant notes of Mediterranean scrub. Taste: Warm, full and savoury. Fruity, fresh entry into the mouth; soft and enveloping finish. Pairings: Meat sauces, excellent with barbecued and grilled meat, roast suckling pig; it goes well with aged cheeses.



Izza

Cannonau di Sardgena DOC rosato
12,5% Vol.

Colore: rosa tenue brillante. Profumo: Bouquet intenso e persistente caratterizzato da sentori di ciliegia e lampone. Gusto: Vivace ed equilibrato nei caratteri di sapidità, corposità e gentilezza. Abbinamenti: Ottimo con gli aperitivi, gli antipasti, piatti di pesce alla griglia, formaggi giovani e cucina orientale.

Colour: bright soft pink. Bouquet: Intense and persistent bouquet characterized by hints of cherry and raspberry. Taste: Lively and balanced in the characters of sapidity, body and kindness. Pairings: Excellent with aperitifs, appetizers, grilled fish dishes, young cheeses and oriental cuisine.

CORONA RUIA
Lenta Vendemmia®

Siamo custodi della Natura per questo vendemmiamo soltanto ciò che essa ci concede. Questa è la nostra "Filosofia di Vite". Una filosofia che portiamo avanti da quattro generazioni e che abbiano trasformato nel nostro metodo esclusivo Lenta Vendemmia®. Non utilizziamo concimi chimici. Non tagliamo i vini con uve di altre vigne. Non vendemmiamo in anticipo. Attendiamo il lento scorrere del tempo e del ciclo naturale. Ecco perché la nostra produzione è limitata.
Solo uve autoctone. Vendemmiamo più tardi per ottenere il punto più alto di maturazione delle uve. Lavoriamo le vigne con metodi antichi per non stressare i filari. Produciamo soltanto ciò che la Natura ci concede.

We are custodians of Nature, therefore we only harvest what it grants us. This is our 'Philosophy of Vines.' A philosophy that we have upheld for four generations and which we have transformed into our exclusive method, Slow Harvest®. We do not use chemical fertilizers. We do not blend wines with grapes from other vineyards. We do not harvest prematurely. We await the slow passage of time and the natural cycle. That's why our production is limited. Only native grapes. We harvest later to achieve the highest point of grape ripeness. We work the vineyards with ancient methods to not stress the rows. We produce only what Nature grants us.





Corona Ruia
Loc. Pedras de Fogu - Sorso (SS)
+39 3332004980
info@coronaruia.it
www.coronaruia.it
coronaruiavini tenutecoronaruia

dove siamo



Akkordos - Cannonau di Sardegna DOC

Colore rosso brillante con leggeri riflessi granati. Le note floreali di viola e rosa canina si fondono con note di frutti rossi e ciliegia, il tutto avvolto da un'elegante cornice speziata. Il gusto deciso e schietto, con una vena di acidità e una delicata trama tannica, lo rende ideale in accompagnamento a pietanze dai sapori intensi come primi piatti con sughi di selvaggina, arrosti sapientemente aromatizzati e formaggi stagionati.

Bright red color with light reflections garnets. Floral notes of violet and pink canine blend with notes of red fruits and cherry, all wrapped in an elegant spiced comice. The strong taste and bluntness, with a streak of acidity and delicate tannic texture, makes it ideal in accompaniment to dishes with intense flavors as first courses with sauces of game, roasts, and aged cheeses.



Mereu - Isola dei Nuraghi IGT

Colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Generoso nei profumi, le note di frutta a bacca rossa si intrecciano con sentori di erbe aromatiche e di mirto che richiamano la macchia mediterranea. Il gusto deciso è sostenuto da una bilanciata acidità e trama tannica, che lo rendono perfetto in abbinamento a piatti a base di carne e formaggi dal gusto deciso.

Intense ruby red color with reflections purplish. Generous in perfumes, the notes of red berry fruit intertwine with hints of aromatic herbs and myrtle that recall the Mediterranean scrub. The strong taste is supported by balanced acidity and tannic texture, which is perfect in combination with dishes based on came and aged cheeses.



Lyta - Vermentino di Sardegna DOC

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Profumo complesso: note di frutta a polpa gialla si intrecciano a note agrumate e al profumo dei fiori del biancospino e lavanda. Il gusto è pieno, avvolgente e la sua freschezza e mineralità richiamano il vicino mare. Elegante e dinamico, si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce e stuzzichini da aperitivo con formaggi delicati ed erborinati.

Straw yellow color with slight reflections greenish. Complex bouquet: notes of yellow pulp flow are intertwined with notes of citrus and the perfume of the flowers of the hawthorn and lavender. The taste is full, enveloping and its freshness and minerality recall the nearby sea. Elegant and dynamic, it goes perfectly with dishes based on fish and aperitif snacks with delicate and blue cheeses.

Nel Nord-Est della Sardegna, in Gallura patria del Vermentino di Gallura DOCG, accoglienza e ospitalità si sposano con il grande amore della famiglia Tani per la sua terra e per i prodotti che essa offre, praticando un sistema di produzione integrata attento all'ambiente circostante. L'azienda Tani e il suo progetto nasce a Monti, paese collinare a soli quindici minuti dalla costa di Olbia, in un territorio di grande interesse naturalistico e ricco di tradizioni. I vigneti di proprietà, per lo più coltivati a Vermentino e Cannonau, sono dislocati in differenti zone dell'azienda e si alternano a pascoli e boschi, per una superficie aziendale di novanta ettari. La Cantina con l'intera linea di produzione è ubicata nel cuore dei vigneti per consentire un'immediata vinificazione delle uve appena colte apportando così giovamento alla qualità del prodotto finale. Alla cantina vi è annessa una struttura seminterrata per l'affinamento in botte e la conservazione del vino rosso, ed un'area dedicata alle degustazione. Si tratta di una struttura all'avanguardia che permette la produzione di etichette meritevoli di lodi. Cantina TANI, un'azienda, una cantina, un agriturismo...UNA FAMIGLIA.

In the northeast of Sardinia, in Gallura homeland of Vermentino di Gallura DOCG, welcome hospitality is combined with the great love of the Tani family for the land and the products it offers by practicing a production system attentive to the environment. The Tani company and its project were born in Monti, a hilltop town only fifteen minutes from the coast of Olbia, in an area of great naturalistic interest and rich in traditions. The vineyards planted with Vermentino and Cannonau are located in different areas and alternate with pastures and wood, within a company area of ninety hectares. The cellar is located in the heart of the vineyards to allow immediate vinification of freshly picked grapes, thus contributing to the quality of the final product. In the cellar, there is a basement to age and store the red wine in barrels and an area dedicated to tasting. It's about a state-of-the-art facility that allows the production of labels deserving of praise. Cantina TANI is not just a company, a cellar, an agritourism... is a FAMILY.







Tani

Loc. Conca Sa Raighina, 07020 - Monti (SS)
+39 338.6432055 +39 335.5346778
info@cantinatani.it
info@agriturismoilvermentino.com
www.cantinatani.com
cantinatani

dove siamo



Taerra - Vermentino di Gallura DOCG

100%Vermentino
14% Vol.

Un vino bianco intenso e fruttato, affinato sulle fecce fini acciaio per 6 mesi. Esprime sensazioni di agrumi e frutta tropicali animati da sfumature minerali e saline. Il sorso è morbido e caldo, sorretto da una viva freschezza e da una persistenza sapida e agrumata. Vino da abbinare ad antipasti, carni bianche e formaggi freschi. Ideale per accompagnare crostacei, molluschi e sushi.

An intense and fruity white wine, aged on the lees in steel for 6 months. It expresses citrus sensations and tropical fruit animated by shades of minerals and saline. The sip is smooth and warm, supported by a lively freshness e from a savory and citrusy persistence. Wine to combine with appetizers, meats white, and fresh cheeses. Ideal for accompanying crustaceans, mollusks, and sushi.



Serranu Isola dei Nuraghi IGT

14% Vol/ 15% Vol.

Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati, ha un bouquet lungo, di particolare finezza, con sentore di frutti rossi e spezie, al gusto si presenta ampio, vellutato,morbido, giustamente tannico. Si sposa bene con i piatti e gli arrosti della cucina di terra a base di carni rosse, selvaggina e formaggi semistagionati.

Intense ruby red color with light garnet reflections, it has a bouquet long, of particular finesse, with hints of red fruits and spices, to the taste, it is velvety, soft, rightly tannic. It goes well with dishes and roasts from the land cuisine based on red meats, game e semi-mature cheeses.



Donosu Cannonau di Sardegna

14,5% Vol.

Vino Rosso fermo, ha un bel colore rosso rubino con riflessi cerasuoli, il bouquet è intenso, con sentori di marasca e frutti di bosco, al gusto è morbido, corposo e lungo. Si accompagna ai piatti della cucina di terra ai formaggi e agli arrosti.

Still, red wine has a beautiful color ruby red with cherry reflections, the bouquet is intense, with hints of morello cherry and wild berries, to the taste it is soft, full-bodied, and long. It goes well with dishes from the cuisine of earth with cheeses and roasts.

AGRIPUNICA

L'azienda vitivinicola Agripunica è nata nel 2002 per volere di alcuni illustri esponenti del mondo vinicolo nazionale, come la Cantina Di Santadi, la Tenuta San Guido di Bolgheri e il leggendario enologo Giacomo Tachis. Fu proprio quest'ultimo a pensare alla Sardegna e convinse tutti del fatto che potessero produrre dei fantastici vini grazie alle uve tipiche del Basso Sulcis, assemblate con alcune pregiate varietà bordolesi. Tutti sapevano bene di cosa fosse capace questa terra, infatti già dalla prima vendemmia i risultati furono eccellenti. Oggi, a distanza di oltre 20 anni l'AgriPunica produce due rossi di gran pregio (Barrua e Montessu) ed un ottimo bianco (Samas).

The Agripunica winery was born in 2002 at the behest of some illustrious exponents of the national wine world, such as Cantina Di Santadi, the Tenuta San Guido di Bolgheri and the legendary winemaker Giacomo Tachis.
The latter convinced everyone that they could produce fantastic wines thanks to the typical grapes of the Basso Sulcis, blended with some precious Bordeaux varieties.Everyone knew what this land was capable of and, from the very first harvest, the results were excellent. Today, after more than 20 years AgriPunica produces two reds of great value (Barrua and Montessu) and an excellent white (Samas).





Agripunica
Loc. Barrua - 09010 Santadi (SU)
+39 0781 941012 +39 0781 953149
info@agripunica.it
www.agripunica.it
agripunica

dove siamo

visite guidate su prenotazione



Barrua

85% Varietà Autoctone del Sulcis
15% Varietà Francesi
15% Vol

Uve provenienti da una accurata selezione in vendemmia effettuata tra Settembre ed Ottobre. Fermentazione del mosto con le bucce a temperatura controllata per circa 15 giorni. Successivamente il vino matura in barrique per circa 18 mesi, poi affinamento in bottiglia. Colore: rosso rubino intenso. Olfatto: sentori eleganti di frutti rossi maturi ed erbe aromatiche (salvia, mirto, rosmarino), note speziate di vaniglia e pepe. Gusto: di grande struttura, armonioso, fine e persistente. Abbinamenti: Primi piatti strutturati, carni rosse speziate o in umido, selvaggina, formaggi stagionati.

The grapes come from a careful selection that occurs during harvesting, which starts in September and ends in the middle of October. The must ferments with the skins in stainless steel vats at controlled temperature for 15 days. Afterwards, the wine matures in French oak barrique, for 18 months and continues ageing in bottle. Organoleptic characteristics: intense ruby wine with spicy, aromatic and mature red fruit notes. Palate: it is soft and refined, with mature tannins in addition to sage, myrtle, rosemary and vanilla notes; at the end it is persistent and harmonious, with aromas of red fruits and pepper.



Montessu

60% Varietà Autoctone del Sulcis
40% Varietà Francesi
14, 5 % Vol.

La vendemmia si svolge tra Settembre ed Ottobre. Le diverse varietà sono vinificate separatamente. Fermentazione del mosto con le bucce per 15gg circa e con frequenti rimontaggi. Maturazione in barrique per circa 12 mesi. Il blend ottenuto viene poi fatto affinare in bottiglia per qualche mese. Colore: rosso violaceo intenso. Olfatto: sentori di frutti rossi, cappero, rosmarino e pepe. Gusto: note di freschezza e sapidità. Finale morbido e vellutato. Abbinamenti: Carni rosse alla brace, carni bianche speziate, formaggi semi stagionati.

The grape harvest occurs in a month and the different varieties are vinified separately from September to October. The must ferments with the skins for 15 days with frequent pumpovers. The Montessu continues maturation in second and third passage barrique for 12 months. The blend obtained continues ageing in bottle. Organoleptic characteristics: intense purple red wine, with notes of red fruits and Mediterranean aromatic herbs. Palate: sapid and soft with fruity sensations and aromas of caper, rosemary and pepper. Velvety Finish.



Samas

80% Varietà Autoctone
20% Varietà Francesi
13% Vol.

Vino bianco ottenuto da accurate selezioni di uve Vermentino e Chardonnay.

Successivo affinamento del blend per 3 mesi. Colore: giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli. Olfatto: bouquet tipico di frutti tropicali e note agrumate con evidenti aromi mediterranei (salvia). Gusto: elegante, fresco, sapido, fine. Abbinamenti: piatti leggeri a base di carni bianche e pesce. Ottimo come aperitivo.

White wine obtained from careful selection of Vermentino and Chardonnay grapes, The blend obtained continues maturation and stabilization in small cement vats for 3 months, Samas is not treated with clarification or intermediate Filtration. Organoleptic characteristics: straw yellow with green tints, smell of tropical fruits, citrus notes and aromas of sage. Palate: soft and well balanced, offers freshness and a mineral finish. Served at 10°-12° C. Perfect with fish, white meat or as aperitif.

La Cantina di Santadi si trova nell'omologo comune nel cuore del Sulcis, zona sud-occidentale della Sardegna. Nata nel 1960 per volontà di un gruppo di produttori di uva locali, la cantina è oggi una realtà affermata che esporta i suoi vini in tutto il mondo. Il vino di punta dell'azienda è il Terre Brune; eccellenza dell'enologia Sarda e prodotto dal vitigno principe del territorio Carignano del Sulcis DOC da decenni si posiziona tra i migliori vini d'Italia. Per raccontare al meglio le proprie produzioni e la tradizione del saper fare vino, la Cantina di Santadi offre a tutti gli appassionati un percorso esperienziale alla scoperta delle aree di produzione e invecchiamento dei vini che si conclude con la degustazione delle sue eccellenze in abbinamento a una selezione di prodotti tipici del territorio del Sulcis. Le visite si possono prenotare dall'apposita app Cantina di Santadi NFC, disponibile gratuitamente sul Play Store, visitando il sito web all'indirizzo www.cantinadisantadi.it, scrivendo alla mail visite@cantinadisantadi.it o chiamando il numero (+39) 331 6247075.

The Santadi Cellar is located in the homologous municipality in the heart of Sulcis, a south-western area of Sardinia. Founded in 1960 by the will of a group of local grape producers, the winery is now an established reality that exports its wines all over the world. The flagship wine of the company is the Terre Brune; excellence of Sardinian enology and produced from the main vine of the Carignano del Sulcis DOC area for decades it has been positioned among the best wines of Italy. To tell the best about its productions and the tradition of knowing how to make wine, the Cantina di Santadi offers all enthusiasts an experiential journey to discover the areas of production and aging of wines which ends with the tasting of its excellences paired with a selection of typical products of the Sulcis area. Visits can be booked from the special Cantina di Santadi NFC app, available free of charge on the Play Store, by visiting the website at www.cantinadisantadi.it, by writing to the email visite@cantinadisantadi.it or by calling (+39) 331 6247075.





Cantina Santadi

Via Giacomo Tachis 14 - 09010 - Santadi (SU)
+39 0781 950127
info@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it
Cantina di Santadi

Inquadra il QrCode
per scaricare l'app



Tre Torri

Carignano del Sulcis Doc Rosato
100% Carignano

Colore: rosato brillante dai riflessi ramati Sentori: elegantemente fruttato, con sentori di piccoli frutti di bosco, fragola e fiori di sambuco. Gusto: sapore armonico, vivace, brioso e mediamente persistente. Abbinamenti: esalta ottimi antipasti di pesce, delicati primi piatti e carni bianche.

Colour: bright rosé with coppery reflections Hints: elegantly fruity, with hints of small berries, strawberry and elderflower. Taste: harmonious, lively, lively and medium persistent flavour. Pairings: enhances excellent fish appetizers, delicate first courses and white meats.



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Doc Riserva
100% Carignano

Colore: rubino intenso. Profumi: intense note fruttate di mora, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Sapore: ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino corposo. Abbinamenti:accompagnamento perfetto per piatti a base di carni rosse, cinghiale, porcetto arrosto e pecorini stagionati.

Color: intense ruby. Perfumes: intense fruity notes of blackberry, blueberry, vanilla, myrtle, leather and licorice. Taste: broad and velvety, with great structure and aromatic persistence, it is a full-bodied wine. Pairings: the perfect accompaniment for red meat dishes, wild boar, roast suckling pig and seasoned pecorino cheese.



Villa di Chiesa

Valli di Porto Pino IGT
Vitigni tipici del territorio 60%,
Chardonnay 40%

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi: delicata fragranza di frutta esotica unita a note di banana e agrumi. Sapore: morbido al palato, con una bella sapidità, persistente. Offre un piacevole finale con note di vaniglia e agrumi, risultato di una perfetta fusione tra il vino e la barrique. Abbinamenti: esalta piatti di carni bianche, grigliate di pesce e pesci in salsa, formaggi di media stagionatura.

Colour: brilliant straw yellow with golden reflections. Perfumes: delicate fragrance of exotic fruit combined with notes of banana and citrus. Taste: soft on the palate, with a nice sapidity, persistent. It offers a pleasant finish with vanilla and citrus notes, the result of a perfect fusion between the wine and the barrique. Pairings: it enhances white meat dishes, grilled fish and fish in sauce, medium-aged cheeses.

ARGIOLAS

Non si può raccontare la Cantina senza raccontare la famiglia. È una storia che comincia agli inizi del ‘900, a Serdiana, terra di agricoltori, di uliveti e vigne. Qui, nel 1906, nasce Antonio, il patriarca. È lui che inizia ad impiantare filari, a unire vigna a vigna, a produrre cercando la qualità, con rigore. I suoi due figli, Franco e Giuseppe ereditano da lui questa passione e a loro volta la condividono e la trasmettono prima alle mogli Pina e Marianna, quindi ai figli. Oggi nella cantina lavora già la terza generazione degli Argiolas: quella dei nipoti di Antonio. In fondo è semplice: vendemmia dopo vendemmia, dai genitori ai figli, la tradizione si tramanda.

The story of this Winery is basically the story of a family. It started in the early 1900s in Serdiana, home of farmers, olive groves and vineyards. It was here that in 1906, Antonio, the patriarch, was born. He was the first to plant vine rows, to join vineyards together, to seek quality in winemaking. His two sons, Franco and Giuseppe inherited his passion, and shared it with their wives, Pina and Marianna, and then with their own children. Today, the Winery is run by the third Argiolas generation: Antonio's grandchildren. It is, after all, a simple story: one harvest after another, tradition is handed down from parent to child.





Cantina Argiolas

Via Roma 28/30, 09040 Serdiana (SU)
+39 070 740606 +39 070 743264
info@argiolas.it
www.argiolas.it
argiolaswinery

dove siamo



Cardanera

IGT Isola dei Nuraghi Carignano
100% Carignano

Provenienza:Vigne della costa sud-occidentale della Sardegna, area del Sulcis. Caratteristiche: Colore: rosso rubino. Olfatto: profumo intenso con note evidenti di macchia mediterranea e frutti rossi. Gusto: fresco, sapido, equilibrato, con un tannino. Abbinamenti: Primi piatti con condimenti ricchi a base di carne, come le lasagne o la pasta al ragù. Carni in umido, secondi di pollame e carni arrosto. Formaggi di media stagionatura. Formato: 0,75 L

Place of origin: Vineyards located in south-western coast of Sardinia, in the area called Sulcis. Tasting notes: Colour: ruby red. Nose: in-tense, perfume with notes of wild "macchia Mediterranea" smells and fresh red fruit. Palate: fresh, savory, balanced. with a fine and balanced tannins. Food matches: First courses with meat-based condiments such as lasagna or pasta with dumplings (ravioli), poultry and roast meats. medium seasoning cheeses. Size: 0.75 It



Arjola

Vino rosato - Cannonau di Sardegna DOC
100% Cannonau
13,5% Vol.

Provenienza: Tenute in agro di Guamaggiore e Selegas. Caratteristiche: Colore: rosa tenue con riflessi luminosi. Olfatto: delicato, intenso, fruttato. Gusto: fresco, sapido, equilibrato, con un tannino fine e equilibrato. Abbinamenti: A tutto pasto, antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi,lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche. Formato: 0,75 L

Origin: Estates in the countryside of Guamaggiore / Selegas. Characteristics: Colour: soft pink with bright reflections. Smell: delicate, intense, fruity. Taste: fresh, savory, balanced, with fine and balanced tannins. Pairings: Throughout the meal, seafood and land appetizers, fish and legume soups, lorighittas with sea urchins, fish soup, white meats. Format: 0.75L



Tagliamare

Vino spumante Brut.
Antico vitigno Tradizionale

Provenienza: Dalle nostre tenute nel territorio della Trexenta. Caratteristiche: Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Olfatto: note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. Palato: fresco pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive. Abbinamenti: Ottimo come aperiti-vo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare. Formato: 0,75 L

Place of origin: Our estate vineyards located in the area called Trexenta. Tasting notes: Colour: straw yellow with greenish re ections and fine perlage. Nose: elegant note of white flowers, walnut, pear and citrus fruit blend with scent of mediterranean herbs. Palate: full and sapid, elegant and persistent, fresh with a distinctive appeal of olfactory notes. Food matches: Great as aperitive, it combines with delicate fish based plates. Perfect with oysters and appetizers based on seafood. Size: 0.75 Lt

SARDUS PATER

La Cantina Sardus Pater nasce nel 1949 nell'isola di Sant'Antioco, nella parte sud occidentale della Sardegna. Le uve, conferite dai 200 soci, provengono da un'area vitata di 300 ettari. La maggior parte dei vigneti sono di Carignano e i più antichi di questi, di almeno 70 anni, si trovano nell'isola di Sant'Antioco. Sono vigneti impiantati su terreni sabbiosi , allevati ad alberello latino franchi di piede, con basse rese per ettaro che producono uve di assoluta qualità. È da questi vigneti che la Cantina produce i suoi vini rossi più pregiati. Dalla vendemmia 1994 la cantina inizia la produzione anche del Vermentino. Vi è inoltre una piccola ma curata produzione di uve Moscato e Monica. La conduzione enologica dell'azienda è affidata al consulente esterno Roberto Muccifuori.

Sardus Pater Winery was founded in 1949 on the island of Sant'Antioco in the southwestern part of Sardinia. The grapes, provided by 200 members, come from a vineyard area of 300 hectares. Most of the vineyards consist of Carignano grapes, with the oldest of them being at least 70 years old and located on the island of Sant'Antioco. These vineyards are planted on sandy soils, trained with the Latin franc method, with low yields per hectare, producing grapes of absolute quality. It is from these vineyards that the winery produces its most prestigious red wines. Since the 1994 harvest, the winery has also started producing Vermentino. Additionally, there is a small but well-tended production of Moscato and Monica grapes. The winemaking management of the company is entrusted to the external consultant Roberto Muccifuori.





Sardus Pater

Via della Rinascita 46 - 09017 - Sant'Antioco, ITALIA
+39 0781 800274
info@cantinesarduspater.it
www.cantinesarduspater.it
cantine sardus pater sant'antioco

dove siamo



Arruga

100% Carignano del Sulcis Superiore DOC
100% Carignano
15% Vol.

Dal color rosso rubino carico con riflessi bruni, ha un profumo complesso, con intense note di macchia mediterranea, accompagnate da sentori di frutti di bosco e ginepro. Il gusto è ampio, con tannini levigati accompagnati da note finemente speziate e balsamiche, il finale lungo e persistente. Ideale per accompagnare un buon taglio di manzo, un'entrecôte cotta al barbecue. Perfetto anche con selvaggina, cinghiale, costolette di agnello e carni in umido.

With a deep ruby red color with brown reflections, it has a complex aroma, with intense notes of Mediterranean scrub, accompanied by hints of wild berries and juniper. The taste is broad, with smooth tannins accompanied by finely spiced and balsamic notes, the finish long and persistent. Ideal to accompany a good cut of beef, an entrecôte cooked on the barbecue. Also perfect with game, wild boar, lamb chops and stewed meats.



Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
100% Vermentino
13% Vol.

Dal colore giallo paglierino, al naso è elegante e intrigante, con aromi di fiori bianchi ed erbe aromatiche ed una lieve nuance minerale. Al palato esprime un bel bouquet fruttato e bilanciata freschezza. Il finale è sapido e minerale. Si abbina a primi piatti di mare e secondi di pesce alla griglia o al forno.

Straw yellow in colour, the nose is elegant and intriguing, with aromas of white flowers and aromatic herbs and a slight mineral nuance. On the palate it expresses a beautiful fruity bouquet and balanced freshness. The finish is savory and mineral. It goes well with seafood first courses and grilled or baked fish main courses.



Foras

Cannonau di Sardegna DOC
100% Cannonau
14% Vol.

Rosso granato. il profilo olfattivo è elegante con aromi di frutta rossa, fragoline di bosco, erbe aromatiche con una nota speziata. Il gusto è ricco e caldo, con tannini morbidi e freschezza moderata. Il finale è persistente. Può essere usato per la preparazione di risotti dal sapore intenso ed avvolgente.

Garnet red. the olfactory profile is elegant with aromas of red fruit, wild strawberries, aromatic herbs with a spicy note. The taste is rich and warm, with soft tannins and moderate freshness. The finish is persistent. It can be used for the preparation of risottos with an intense and enveloping flavour.

SIDDÙRA
Sardegna in purezza

Siddùra è la cantina più premiata della Sardegna: nata dalla fusione tra l'esperienza imprenditoriale e la passione, Siddùra ha dimostrato fin da subito di voler fare sul serio proponendo sul mercato una linea di vini di altissima qualità. Il valore aggiunto è il "terroir". La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata al fine di sfruttare la coibentazione naturale data dal suolo. Qui si svolge l'intera filiera produttiva, dall'uva alla bottiglia, privilegiando le fermentazioni spontanee e utilizzando i più diversi tipi di contenitori. I terreni delle vigne di Siddura sono un misto di granito, sabbia e argilla. Sono terreni sciolti, spesso aridi, ideali per la viticoltura. L'obiettivo dell'azienda è quello di produrre vini che si identifichino con il terroir dal quale provengono. Questa considerazione influenza tutti gli aspetti della produzione: raccolti limitati per garantire la massima qualità, vendemmia selettiva a mano, micro-vinificazione e invecchiamento nelle migliori botti di quercia costruite in Francia.

Siddùra is the most awarded winery in Sardinia: born from the fusion of entrepreneurial experience and passion, Siddùra has demonstrated from the outset its commitment to offering a line of wines of the highest quality. The added value is the "terroir". The winery, located at the center of the estate, is perfectly underground in order to take advantage of the natural insulation provided by the soil. Here the entire production chain takes place, from grapes to bottle, privileging spontaneous fermentations and using a variety of containers. Siddura's vineyard soils are a mix of granite, sand, and clay. These loose, often arid soils are ideal for viticulture. The company's objective is to produce wines that identify with the terroir from which they come. This consideration influences all aspects of production: limited yields to guarantee maximum quality, selective hand harvesting, microvinification, and aging in the finest oak barrels crafted in France.



Cantina Siddùra
Località Siddùra snc, 07020 Luogosanto (OT)
+39 079 6573027 +39 079 9570860
marketing@siddura.com
www.siddura.com
Siddura Sidduraslr

dove siamo



Maìa

Vermentino 100%
Vermentino di Gallura DOCG Superiore
14 % Vol.

Maìa ha vinto il premio di “Miglior Vermentino d’Italia” nell’omonimo concorso svoltosi 2023. E’ Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024. Maìa è il primo vino nato in azienda, le prime uve raccolte, il primo sole che ha fatto capolino tra i filari di vite nelle Tenute Siddùra, hanno contribuito a realizzare. Un Vermentino, come evoca il nome, che "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per piatti a base di bottarga, crudités di mare e crostacei. Pluripremiato.

Maìa won the award for "Best Vermentino of Italy" in the homonymous competition held in 2023. It is awarded Tre Bicchieri by Gambero Rosso in 2024. Maìa is the first wine born in the company, the first grapes harvested, the first sun that peeked through the rows of vines in the Siddùra Estates, all contributed to its creation. A Vermentino, as the name suggests, that "tastes of Gallura". A wine with character, with intense and intriguing aromas, savory and persistent, an excellent pairing for dishes based on bottarga, seafood crudités, and shellfish. Multi-awarded.



Bàcco

Carignano 100%
Isola dei Nuraghi Igt
14% Vol.

Bàcco, già indicato come miglior Carignano del Vinitaly e miglior Carignano e medaglia d'oro al Mundus Vini 2024. Il nostro Carignano, proviene dalla zona più vocata della Regione Sardegna per questo vitigno, introdotto dai Fenici attorno al IX secolo a.C. e poi diffuso in epoca romana nel sud-ovest dell'isola. Le caratteristiche gusto-olfattive del vino rispecchiano, quelle del territorio in cui nasce, caratterizzato dalla macchia mediterranea, cespugli di mirto e corbezzolo, si alternano al lentischio e all'elicriso. Una dimensione tra cielo e terra che rende lo spazio indefinito e protrae lo sguardo verso l'orizzonte.

Bàcco, already named as the best Carignano at Vinitaly and best Carignano with a gold medal at Mundus Vini 2024. Our Carignano comes from the most suitable area in the Sardinia region for this grape variety, introduced by the Phoenicians around the 9th century BC and then spread during the Roman era in the southwest of the island. The taste and olfactory characteristics of the wine reflect those of the territory where it originates, characterized by Mediterranean scrubland, myrtle and strawberry trees bushes, alternating with lentisk and helichrysum. A dimension between sky and earth that makes space indefinite and extends the gaze towards the horizon.



Fòla

Cannonau 100%
Cannonau di Sardegna Doc riserva
14,5 % Vol.

Un Cannonau Riserva, ricco ed elegante. Recensito dalla critica enologia con punteggi altissimi tra i quali i 93 punti assegnati da una delle Bibbie dell’enologia mondiale, Vinous. Fòla rappresenta l'essenza del Cannonau. Vigneti che la cantina segue direttamente, monitorando la maturazione della buccia e la gradazione attraverso analisi sensoriali e di laboratorio. In Sardegna quest'uva ha trovato il suo habitat ideale e solo qui raggiunge quella ricchezza aromatica e polifenolica che la rendono unica nel suo genere. Un vino irruento, moderatamente alcolico, ricco in estratto. Già medaglia d'oro al Grenaches du Monde.

A Cannonau Riserva, rich and elegant. Reviewed by wine critics with very high scores including the 93 points awarded by one of the bibles of the global wine industry, Vinous. Fòla represents the essence of Cannonau. Vineyards that the winery directly oversees, monitoring the ripening of the skins and the alcohol content through sensory and laboratory analysis. In Sardinia, this grape has found its ideal habitat, and only here does it reach that aromatic and polyphenolic richness that makes it unique in its kind. A vigorous wine, moderately alcoholic, rich in extract. Already awarded a gold medal at the Grenaches du Monde.

CANTINA
CASTIGLIA

Un po' di storia della Cantina Castiglia, una cantina profondamente desiderata dal fondatore, Nino Castiglia, animato dal desiderio di far nascere un'azienda agricola moderna e raffinata. Con le idee congiunte dei suoi collaboratori nasce così una realtà dinamica e all'avanguardia. Le vigne sono situate ai piedi del Monte Limbara, immerse in un territorio a disfacimento basaltico granitico, accarezzate dai venti e circondate da macchia mediterranea e sugherete con uno sguardo sul mare. Questa invidiabile posizione dei nostri vigneti permette alle viti di beneficiare del microclima tipico della Gallura, favorevole alla trasformazione naturale di estratti e zuccheri. Questo straordinario terroir, le basse rese per ettaro, la rigorosa scelta delle uve in vendemmia, consentono di esaltare al meglio le potenzialità ambientali.

A bit of history of the Castiglia winery, intensely desired by the founder Nino Castiglia, who wanted a modern and refined farm. Thank to his ideas and those of his partners, was created a dynamic and innovative institution. The vineyard are situated on the foot of the Limbara Mountain, on a soil derived from basalt and granite, brushed by the winds and surrounded by Mediterranean scrub and cork trees oriented to the sea. This enviable position of our vineyards allows the vines to take advantage of the typical microclimate of Gallura, perfect for the natural transformation of extracts and sugars. This extraordinary soil, the low yields per hectare and the rigorous selection of grapes during grape harvest, permit to bring out the environmental potentialities.





Azienda Agricola Nino Castiglia
Via Mosca 3, 07023 Calangianus (OT)
+39 079 98 95406 - +39 335 1607503
info@cantinacastiglia.it
www.cantinacastiglia.it
Cantina Castiglia

dove siamo



Nino 70

Cannonau di Sardegna

Colore: Rosso brillante rubino. Profumi: Vino fresco, speziato con sentori di frutti del sottobosco ed eleganti profumi floreali. Gusto in bocca: il sapore è ricco, caldo, morbido e pieno con un piacevole retrogusto.

Color: bright ruby red. Bouquet: fresh wine, spicy with hints of wild berries and elegant floral aromas. Palate: the taste is rich, warm, soft and full with a pleasant tannic aftertaste.



Myali

100 % Vermentino
13,5 % Vol.

Colore: giallo paglierino brillante. Profumi: un vino dai profumi fini, eleganti, di frutta esotica e agrumi. Gusto: fresco, lineare, avvolgente, sapido e minerale, con retrogusto di mandorla amara.

Color: straw yellow. Nose: fine aroma, fruity, exotic. Palate: fresh, soft, linear, salty and mineral, with almond aftertaste.



Pergula

60% Cabernet Sauvignon
40% Syrah

Colore: rosso rubino. Profumi: un vino dai profumi fini, eleganti, molto leggeri, con frutti rossi a fare da contraltare. Gusto: in bocca si mostra sottile, fresco, invitante, incisivo sul finale gustativo.

Color: ruby. Nose: fine aroma, light, with red fruits as a contrast. Palate: talking about taste it is light, fresh and inviting and the last sensation is incisive.

Lotta
AZIENDA AGRICOLA

L'Azienda Vinicola Lotta è situata a San Nicolò d'Arcidano, piccolo comune di 3000 abitanti nel campidano del terralbese noto anche come "Paese del Bovale", è rinomato inoltre per le produzioni di uve locali come il vermentino. Il paese si trova a pochi km dalla splendida costa Verde, nella quale i venti,che arrivano costantemente dal mare aiutano a tenere i vigneti sani e protetti dai marciumi. Come tante realtà vinicole, anche questa inizia la sua produzione dalle vigne di famiglia: quelle "del nonno", che partendo da un tipo di produzione domestica, arriva sino al 2010, anno in cui nasce l'Azienda Agricola vera e propria. L'Azienda cresce acquisendo nuovi vigneti e dedicandosi ad un tipo di coltivazione e vinificazione più professionale, sempre mantenendo la stessa filosofia, ovvero quella di rimanere una piccola realtà familiare che punta alla qualità più che alle grandi quantità e che si pone l'obiettivo di rispettare e tutelare il territorio. Oggi la coltivazione avviene su una superficie di circa 2.5 ha, interamente a lotta integrata, prevalentemente su terreni sabbiosi al livello del mare. La vendemmia viene svolta totalmente a mano. La produzione annua si attesta intorno alle 20.000 bottiglie.

The Lotta Winery is located in San Nicolò d'Arcidano, a small town of 3000 inhabitants in the Campidano area of Terralbese, also known as the "Paese del Bovale", it is also renowned for the production of local grapes such as Vermentino. The town is located a few kilometers from the splendid Costa Verde, where the winds, which constantly arrive from the sea, help keep the vineyards healthy and protected from rot. Like many wineries, this one too begins its production from the family vineyards... those "of the grandfather", which starting from a type of domestic production, reaches up to 2010, the year in which the actual farm was born. The company grows by acquiring new vineyards and dedicating itself to a more professional type of cultivation and vinification, always maintaining the same philosophy, namely that of remaining a small family business that focuses on quality rather than large quantities and which aims to respect and protect the territory. Today the cultivation takes place on an area of about 2.5 hectares, entirely with integrated pest management, mainly on sandy soils at sea level. The harvest is done entirely by hand. The annual production is around 20,000 bottles.









Lotta
Via Ponti Sa Murta, 21 - San Nicolò d'Arcidano - Oristano (OR)
+39 347 967 3498
lotta.marcomichele@gmail.com
www.vinilotta.it
lotta_az_vinicola

dove siamo



Snarcì
Vermentino DOC

100% Vermentino
14% Vol.

Di colore giallo dorato, accompagna splendidamente menu a base di pesce e frutti di mare, ma sa accostarsi con garbo anche a formaggi e piatti di carne grazie alla sua importante gradazione alcolica. Ottimo come aperitivo, il vermentino Snarci dell'azienda Lotta conquisterà tutti i commensali.

Colored in golden yellow, it pairs beautifully with the seafood menu and seafood, but knows how to approach with cheeses and dishes of meat thanks to its important alcohol content. Great like aperitif, the Snarci vermentino of the Lotta, the company will conquer all diners.



Linnaris
Vino Rosso IGT

Merlot, Bovale, Syrah e Carignano in % variabile.
14,5% Vol.

Di colore rosso rubino intenso, ha un gusto forte, gradevolmente persistente, che ben si accompagna a menu di terra, con carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Il rosso IGT Linnaris dell'azienda Lotta è un vino importante per menu succulenti.

Endowed by an intense ruby red color, it has a strong taste, pleasantly persistent, that goes well with a menu of land, with grilled meats, game, aged cheeses and cured meats. The Red IGT Linnaris of the Lotta company is an important wine for succulent menus



Bovaris - Bovale
superiore Terralba DOC

100% Bovale
14,5% Vol.

Dal colore rosso rubino, il bouquet richiama nell'immediato i profumi del suo territorio sabbioso e sul livello del mare. Perfetto in accompagnamento a carni rosse e primi di terra, la sua temperatura di servizio ideale è compresa tra i 14°- 16°.

The bouquet has a ruby red color immediately recalls the scents of it's sandy territory and on the level of sea. Perfect in accompaniment to his red meat and first course ideal serving temperature is between 14 ° - 16 °

cantine di dolianova

Con 1.200 ettari di vigneti propri, le Cantine di Dolianova sono di gran lunga la più grande cantina della Sardegna. I nostri numeri confermano la leadership della cantina, capace di vendere oltre 4 milioni di bottiglie ogni anno e di esportare i propri prodotti nei 5 continenti. Grazie alle uve conferite dagli oltre 300 soci, le Cantine di Dolianova producono eccellenze premiate oltre 100 volte negli ultimi 10 anni. I 3 Bicchieri assegnati dal Gambero Rosso 2017 al nostro Falconaro 2011 ne sono la conferma più recente. Dei nostri vini ci piace dire che "ogni bottiglia è un inno alla Sardegna". Dedichiamo infatti tutta la nostra passione ai vitigni tipici della nostra isola (soprattutto Cannonau, Monica, Nuragus, Moscato, Vermentino).

With 1,200 hectares of our own vineyards, Cantine di Dolianova is by far the largest winery in Sardinia. The numbers confirm our winery's leadership, capable of selling over 4 million bottles every year and exporting our products to five continents. Thanks to the grapes grown by over 300 associates, Cantine di Dolianova produces excellent wines that have received over 100 awards in the last 10 years. The most recent confirmation of this quality is the 3 Glasses awarded to our 2011 Falconaro by Gambero Rosso 2017. When speaking about our wines, we like to say that "each bottle is a tribute to Sardinia". In fact, we devote all our passion to the typical grape varieties of our island (especially Cannonau, Monica, Nuragus, Moscato and Vermentino).





Cantine di Dolianova

Loc. Sant'Esu S.S. 387 Km 17, 150 Dolianova (SU)
+39 070 744101 +39 070 740513
info@cantinedidolianova.it
www.cantinedidolianova.it
Cantine di Dolianova

dove siamo



Anzenas

Cannonau di Sardegna DOC
90% Cannonau
10% Uve rosse autoctone

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati col procedere dell'invecchiamento. Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco. Sapore: caldo ed avvolgente, di buon corpo, giustamente tannico. Uvaggi: 90% Cannonau, 10% uve rosse autoctone. Temperatura di servizio: 18-20°C. Accostamenti al cibo: ideale per arrosti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

Colour: deep ruby red with light garnet hues as it ages. Nose: intense, long-lasting, ethereal, heady, with hints of forest fruits. Taste: warm and enveloping, good body with the right amount of tannins. Grapes: 90% Cannonau, 10% native red grapes. Serving temperature: 18-20°C. Serve with: roasts, game and mature cheeses.



Prendas

Vermentino di Sardegna DOC
100% Vermentino

Colore: giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdognoli. Profumo: floreale intenso, fresco e fruttato. Sapore: intenso e persistente, acidulo, con delicata e caratteristica vena amarognola sul finale. Uvaggi: 100% Vermentino. Temperatura di servizio: 10-12°C. Accostamenti al cibo: antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce.

Colour: pale straw yellow with slight greenish glints. Nose: intensely floral, fresh and fruity. Taste: intense and persistent, acidic, with delicate and characteristic bitter notes at the finish. Grapes: 100% Vermentino. Serving temperature: 10°-12°C. Serve with: seafood appetisers, grilles and stewed fish.



Rosada

Cannonau di Sardegna DOC
Rosato
100% Cannonau

Colore: rosa chiaretto. Profumo: delicato ed elegante con note di ciliegia e fragola. Sapore: al palato è fine, fruttato ma dotato di una buona struttura e persistenza. Uvaggi: 100% Cannonau. Temperatura di servizio: 12°C. Accostamenti al cibo: accompagna delicati antipasti di terra, salumi, risotti e carni bianche alla griglia.

Colour: light pink. Nose: delicate and elegant, with notes of cherry and strawberry. Taste: it is refined on the palate, fruity but shows a good structure and persistence. Grapes: 100% Cannonau. Serving temperature: 12°C. Serve with: great with cold cuts, salami, risotto and grilled white meats

Agli inizi del 2000, Piero Canopoli insieme alla moglie Giuliana Dalla Longa e alle figlie Martina, Arianna e Greta, decidono di trasferire la propria vita nella terra d'origine di Piero, la Sardegna. Dopo una lunga carriera passata nel mondo del vino, dalla consulenza alla sommellerie passando per la commercializzazione, nel 2007, spinti da un'innata passione per il territorio Gallurese decidono di fondare un'azienda vitivinicola, partendo inizialmente da un progetto commerciale conoscitivo, per poi, nel 2010 trasformare il tutto in un'azienda produttiva enoturistica, con sede alle porte della Costa Smeralda. Gli incessanti stimoli hanno spinto la famiglia a creare prodotti differenziati basati sulla qualità. La sperimentazione è l'energia che li ha spinti ad andare oltre il vino, scommettendo sull'idea delle giovani figlie, di chiudere il cerchio e di trasformare gli scarti della produzione in una risorsa. Nasce così la linea cosmetica Acini Nobili by Murales, anch'essa basata sul desiderio di rispettare l'ambiente e di creare prodotti di massima qualità.Sono anche i primi a portare la Vinoterapia in Sardegna.

At the beginning of 2000, Piero Canopoli together with his wife Giuliana Dalla Longa and their daughters Martina, Arianna and Greta, decided to transfer their lives to Piero's homeland, Sardinia. After a long career spent in the world of wine, from consultancy to sommellerie passing through marketing, in 2007, driven by an innate passion for the Gallura area, they decided to found a winery, initially starting from a cognitive commercial project, then , in 2010 transforming everything into a wine tourism production company, based at the gates of the Costa Smeralda. The incessant stimuli drove the family to create differentiated products based on quality. Experimentation is the energy that drove them to go beyond wine, betting on the idea of young daughters, to close the circle and transform production waste in a resource. This is how the Acini Nobili by Murales cosmetic line was born, also based on the desire to respect the environment and create products of the highest quality. They were also the first to bring Vinotherapy to Sardinia.





Cantina Murales

Loc. Piliezzu 1, 07026 Olbia (OT)
+39 0789 53174 - Cell. +39 393 9231011 - +39 392 9059400
muralesvini@gmail.com
www.cantinamurales.it
cantinamurales

dove siamo



Lumenera

Vermentino di Gallura
14 % Vol.

Colore: giallo oro intenso. Profumo: Varietà di sensazioni elevatissime, emergono tre diverse categorie di profumi, dalla frutta secca, alle note speziate con sensazioni di notevole persistenza, dal miele alle resine per chiudere con i complessi idrocarburi. Sapore: Armonioso, corpo di grande eleganza e concentrazione conferma piacevolmente la sensazione olfattiva in una morbida progressione in piena rotondità.

Colour: intense golden yellow. Aroma: a variety of noble sensations emerge from different categories of aromas, from dried fruits to the spicy notes that give a sense of considerable persistence, from honey to resin, to conclude with the complex hydrocarbon. Taste: Balanced, with an elegant and full body. It pleasantly proves the olfactory feeling in a soft full roundness progression.



Arcanos

Cannonau di Sardegna
15% Vol

Colore: Rubino intenso. Profumo: Accostandolo al naso si coglie un profumo intenso di ribes nero, ciliegia, tabacco, liquirizia. Sfumature eteree. Sapore: Un vino che stimola indubbiamente la beva, tipico Cannonau senza inutili carichi ed eccessi di morbidezza, ma giocato sulla freschezza e serbevolezza, finale lungo e convincente, con ulteriori prospettive evolutive. Non ha problemi ad accompagnare piatti a base di carne come carni al forno, o in casseruola, ma non desta alcuna preoccupazione se lo si abbina a baccalà in casseruola.

Colour: Intense ruby red. Aroma: To the nose an intense aroma of black ribes, cherries, tobacco, licorice. Heavenly hints. Taste: A wine that undoubtedly incites its immediate drinking, a classical Cannonau without any useless excess of smoothness, but which focus on its freshness and preservability. It has a long and convincing finish, with evolutionary perspectives. It can perfectly go with meat based courses, such as roasted meat or meat cooked in a pot, but it can also go with salted coldfish cooked in a pot.



Nativo

Isola dei Nuraghi
14 % Vol

Colore: Rosso con note violacee. Profumo: è caratterizzato da note di fiori macerati, confettura di amarene, suggestioni balsamiche, cuoio, pepe, buone note minerali e fruttate a bacca rossa, vaniglie, note speziate di notevole persistenza. Sapore: Giunge morbido al palato, anche se poi sprigiona un tannino deciso ma dolce, la freschezza lo sostiene e gli conferisce stoffa. Si abbina bene a piatti di struttura a base di carne ma vanno benissimo anche formaggi stagionati ed erborinati.

Colour: Red with violet hints. Aroma: characterized by hints of macerated flowers, black cherry jam, balsamic notes, leather, pepper, tasty mineral and fruity notes with red berries, vanilla, spicy notes of considerable persistence. Taste: It feels soft to the palate, even if it gives off a strong but sweet tannin. Freshness gives it a strong character. It pairs well with structured meat dishes, mature and blue-veined cheeses.

L'azienda vitivinicola Paolo Depperu & figli è interamente a conduzione familiare e affonda le proprie radici a Luras, nel cuore dell'alta Gallura, territorio notoriamente vocato per la coltivazione della vite e la produzione di uve e vini di altissima qualità. Quella per la viticoltura e l'enologia rappresenta per la famiglia Depperu una tradizione dalle origini antichissime che ha avuto inizio nella seconda metà del 1800 con Paolo Depperu e che è rimasta viva fino ad oggi. La filosofia dell'azienda è improntata nel mantenere immutata la tradizione ma, al contempo, cercando di far emergere attraverso i vini l'elevatissimo potenziale qualitativo del territorio da cui questi provengono e per questo la famiglia Depperu ha perseguito fin da subito anche la strada dell'innovazione adoperando sia in vigna che in cantina tecnologie all'avanguardia che hanno consentito la massima esaltazione di qualità e territorialità. I vigneti si estendono su una superficie di 23 ha, di cui 20 ha destinati ad uva vermentino e 3 ha ad uva Nebbiolo. L'azienda produce sette tipologie di vino, tre dei quali (Ruinas del fondatore, Ruinas e Luris) derivano dalla vinificazione di uve vermentino e gli altri 4 (Dignu, Armonicu, Tiu Paolo e Kabaradis) dalla vinificazione di uve Nebbiolo.

The Paolo Depperu & sons winery is entirely family-run and has its roots in Luras, in the heart of upper Gallura, an area notoriously suited for the cultivation of vines and the production of grapes and wines of the highest quality. For the Depperu family, viticulture and enology represents a tradition of very ancient origins which began in the second half of the 1800s with Paolo Depperu and which has remained alive until today. The philosophy of the company is based on keeping the tradition unchanged but, at the same time, trying to bring out through the wines the very high qualitative potential of the territory from which they come and for this reason the Depperu family has also immediately pursued the path of innovation using both in the vineyard and in the cellar cutting-edge technologies that have allowed the maximum exaltation of quality and territoriality. The vineyards are extend over an area of 23 hectares, of which 20 hectares for Vermentino grapes and 3 hectares for Nebbiolo grapes. The company produces seven types of wine, three of which (Ruinas del founder, Ruinas and Luris) derive from the vinification of Vermentino grapes and the other 4 (Dignu, Armonicu, Tiu Paolo and Kabaradis) from the the winemaking of Nebbiolo grapes.







Cantina Depperu

Sede legale: Via Gorizia , Luras (OT)
Cantina: Loc. “Sas Ruinas” (strada per la diga Liscia)
07025 Luras (OT)
+39 079 647314 +39 079 649128
info@cantinadepperu.it
www.cantinadepperu.it

dove siamo



Ruinas

I.G.T. Colli del Limbara

14,50% Vol

Prodotto al 100% da uve Vermentino dal colore giallo paglierino. È un vino elegante, ma al contempo molto strutturato, avvolgente al palato e intenso sia al gusto che all'olfatto, dotato di aromi freschi che ricordano i frutti esotici e di un finale amarognolo tipico del vermentino coltivato nelle aspre terre galluresi. È un vino capace di regalare un'emozione ad ogni sorso. Le peculiarità di questo vino sono duplici e tra loro contrastanti, infatti, esso abbina alla freschezza tipica di un vino bianco la longevità e le caratteristiche strutturali di un vino rosso. Si accompagna perfettamente alla grande cucina di mare e ai formaggi semistagionati.

Produced 100% from Vermentino grapes with a straw yellow colour. It is an elegant wine, but at the same time very structured, enveloping on the palate and intense in both taste and smell, with fresh aromas reminiscent of exotic fruits and a bitterish finish typical of Vermentino grown in the rugged Gallura lands. It is a wine capable of giving an emotion with every sip. The peculiarities of this wine are twofold and contrasting with each other, in fact, it combines the typical freshness of a white wine with the longevity and structural characteristics of a red wine. It goes perfectly with great seafood cuisine and semi-mature cheeses.



Luris

Vermentino di Gallura D.O.C.G

13,50% Vol

È un vermentino di Gallura DOCG, dal colore paglierino netto e brillante, il suo bouquet intenso e raffinato riporta ai profumi di fiori bianchi, agrumi, pesca bianca e melone bianco. Il sapore è ampio, vellutato, fresco e sapido, piuttosto intenso sia al naso che al palato e si adatta ad accompagnare piatti a base di pesce o come fragrante aperitivo.

It is a Vermentino di Gallura DOCG, with a clear and bright straw colour, its intense and refined bouquet brings back to the scents of white flowers, citrus fruits, white peach and white melon. The flavor is broad, velvety, fresh and sapid, quite intense both on the nose and on the palate and is suitable to accompany fish-based dishes or as a fragrant aperitif.



Tiu Paolo

I.G.T. Colli del Limbara Nebbiolo

13,50 % Vol

È un nebbiolo 100%, dal colore rosso rubino, che subisce un lungo affinamento in acciaio e un leggero passaggio in legno. In un calice di tiu Paolo si possono avvertire i sentori di frutta matura e di frutti rossi selvatici, come ad esempio le more. È un vino che talvolta si presenta leggermente aggressivo al palato per la generosa presenza di tannini, tipica del vitigno da cui proviene, ma comunque piacevole ed ottimo per accompagnare aperitivi a base di salumi e formaggi, nonché per accompagnare pasti a base di carne rossa e selvaggina.

It is a 100% Nebbiolo, with a ruby red colour, which undergoes a long aging in steel and a slight passage in wood. In a glass of tiu Paolo you can perceive the hints of ripe fruit and wild red fruits, such as blackberries for example. It is a wine that is sometimes slightly aggressive on the palate due to the generous presence of tannins, typical of the vine from which it comes, but nonetheless pleasant and excellent to accompany aperitifs based on cold cuts and cheeses, as well as to accompany meals based on red meat and game.

Fradiles, cugini nella lingua sarda, sorge in Sardegna ad Atzara, in un paese dove fare vino è da secoli un mestiere radicato. La nostra cantina, nata dalla ricostruzione dell' antica azienda di famiglia, è il frutto della passione per la tradizione e la cultura viticola ed enologica. La nostra cantina è situata in prossimità dei vigneti per consentire un' immediata vinificazione dell' uva colta manualmente. È qui che produciamo con passione un vino caratterizzato dalla Denominazione di Origine Controllata detta "Mandrolisai" dall' omonimo territorio. La nostra produzione mira a recuperare e salvaguardare il nostro patrimonio vitivinicolo secondo un criterio di qualità, producendo vini eleganti perché semplici, superiori perché realmente legati alla tradizione, dando vita ad un vino dal carattere inconfondibile. Ripercorriamo le consuetudini del passato per racchiudere nei nostri vini le emozioni della nostra terra. I vini di nostra produzione sono: Azzàra, Bagadìu, Fradiles, Antiogu e Istentu.

Fradiles, 'cousins' in the Sardinian language, is founded in the Sardinian town of Atzara, where the craft of winemaking is rooted since ages. Our winery, originated as a revival of an old family firm, springs from the passion for the traditions and culture of vineyard farming and winemaking. Our winery is located in the proximity of the vineyards, allowing us to have the hand-picked harvest immediately followed by vinification. This is the place where our passions merge into a wine that stands out for its Denominazione di Origine Controllata "Mandrolisai", the name of its territory. Our winemaking endeavours to recuperate and safeguard our viticultural heredity under severe quality standards, producing wines that are both elegant in their simplicity and of superior quality because our vinification procedures are effectively tied to traditions that brought forth a wine with an unmistakeable character. We recur to the customs of the past to catch the soul of our region in our wines. Wines produced: Azzàra, Bagadìu, Fradiles, Antiogu e Istentu.





Fradiles Vitivinicola

Cantina: Località Creccheri, 08030 Atzara (NU)
Sede legale: Via Sandro Pertini 2, 08030 Atzara (NU)
+39 333 1761683
info@fradiles.it
www.fradiles.it
Fradiles vitivinicola

dove siamo



Fradiles

Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau, Monica, altro.

E' un vino dal colore rosso rubino, bouquet lungo con sentori di frutti di bosco e macchia mediterranea. Sapido al palato, dotato di equilibrio e morbidezza. Si accompagna alla cucina di terra, cacciagione e formaggi stagionati.

A ruby-red wine with a long bouquet and inklings of wild berries and maquis. A flavoury palate, wellbalanced and gentle. It is an excellent companion of all meat dishes, venison and ripe cheese.



Bagadìu

Bovale Sardo (Muristellu)

Colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso è fruttato con apostrofi erbacei e floreali. Come ogni "Bagadìu" (dal dialetto sardo "scapolo") manifesta il suo carattere: deciso ma non duro, sapido, speziato, con note marascate. Da "sposare" con tutti i grandi piatti della cucina di terra.

Ruby-red colour with pomegranate glints. On the nose it is a fruity wine with hints of fresh herbs and flowers. And as bachelors do, it shows its unmitigated character: decisive but not hard, flavoury, spicy, with inklings of marasca. Bagadìu is an excellent companion of all meat dishes.



Antiogu

Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau, Monica, altro

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. E' un vino di carattere, di particolare finezza, con sentori di vaniglia e spezie, che non coprono la nota di frutti di bosco, caldo e pieno al palato con un finale lungo e persistente. Piatti della grande cucina di terra, ai formaggi stagionati.

Ruby-red colour with light pomegranate glints. It is a wine full of character, with a particular finesse, with inklings of vanilla and spices that do not overwhelm hints of wild berries, warm and full-bodied palate and a long and persistent finish. great land dishes and ripe cheese.

NURAGHE CRABIONI®

La nostra è una storia di partenze e ritorni, di legami difficili da spezzare che rivivono in ogni respiro. Di persone e luoghi che rimangono nell'anima, di passione e radici che diventano ancore nel mare del tempo. Di terra e di vento che segna i volti, di sole e radici che diventano ancore nel mare del tempo. Di terra e di vento che segna i volti, di sole e di silenzi che scandiscono il tempo. Elementi unici di questa terra che danno un carattere inconfondibile ai nostri vini. Nuraghe Crabioni, inconfondibile carattere di Sardegna. La cantina è una realtà vitivinicola giovane, che coniuga elementi mutuati dalla tradizione con le più moderne tecnologie di vinificazione, i cui vigneti si ergono a poche centinaia di metri dal mare di fronte all'incantevole golfo dell'Asinara, in una delle zone più fertili del territorio sardo, la Romangia, che da sempre è dedito alla coltivazione della vite e da cui otteniamo la materia prima per produrre vini di alta qualità.Il risultato che ne deriva è un'azienda che conta circa 35 ettari, di cui 20 di vigneto impiantato con sole varietà autoctone di schietta matrice territoriale, in posizione unica ed eccellente con terreni sabbiosi e argillosi, esposti al sole e ben ventilati.

Ours is a story of departures and returns, of ties that are difficult to break and that come to life in every breath. Of people and places that remain in the soul, of passion and roots that become anchors in the sea of time. Of earth and wind that marks faces, of sun and silences that mark the time. Unique elements of this land that give an unmistakable character to our wines. Nuraghe Crabioni, unmistakable character of Sardinia. The winery is a young winemaking reality, which combines elements borrowed from tradition with the most modern winemaking technologies, whose vineyards stand a few hundred meters from the sea facing the enchanting Gulf of Asinara, in one of the most fertile areas of the Sardinian territory, the Romangia, which has always been dedicated to the cultivation of vines and from which we obtain the raw material to produce high quality wines. The resulting result is a company that has about 35 hectares, of which 20 are vineyards planted with only native varieties of pure territorial matrix, in a unique and excellent position with sandy and clayey soils, exposed to the sun and well ventilated.





Nuraghe Crabioni

Loc. Lu Crabioni - Via Umberto I, 30 - Sorso (SS)
+39 3882587721
info@nuraghecrabioni.com
www.nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni

dove siamo



Sussinku Rosso Romangia Cagnulari IGT

Romangia Cagnulari IGT
100% Cagnulari
14% Vol.

Colore rosso rubino intenso, profumi caratterizzati da note balsamiche e frutta rossa matura che apportano molta complessità al vino. Al palato si apprezza la struttura e la morbidezza, ma soprattutto l'ottima acidità tipica del vitigno, che lo fa diventare lungo e persistente in bocca. Vino elegante, fine ed equilibrato con ottime prospettive di invecchiamento. Indicato con antipasti di salumi, si accompagna a formaggi di media stagionatura, primi piatti in salse rosse, risotti, arrosti di carni bianche e rosse. Ottimo con i piatti della tradizione culinaria Sarda.

Intense ruby red color, aromas characterized by balsamic and fruit notes mature cough that bring a lot of complexity to the wine. The taste is appreciated for its structure, softness, and acidity, typical of the grape, which becomes long and persistent in the mouth. Wine elegant and balanced with excellent aging prospects. Indicated with cold cuts appetizers, it goes well with medium-aged cheeses, first courses in red sauces, roasted white meat risotto, and red. Excellent with traditional Sardinian cuisine.



Sussinku Bianco Romangia Bianco IGT

100% storica varietà autoctona sarda a bacca bianca
13% Vol..

Colore di ottima intensità con tinte giallo-verdognole, brillante. Profumi intensi con toni dolci di agrumi, miele e frutta esotica. Morbido, avvolgente e pieno di palato. Equilibrato con struttura importante che conferma grandi potenzialità di invecchiamento in bottiglia.Vino classico da pesce, ideale per piatti importanti come: grigliate di gamberi e spigola, ma anche zuppe di pesce, pesci al forno da preda con aromi mediterranei. Ottimo come aperitivo.

Color of intensity with tints greenish-yellow, bright. Perfumes intense with sweet tones of citrus, honey, and exotic fruit. Soft, enveloping, and full of the palate. Balanced with structure important that confirm potential aging in the bottle. Wine suitable for fish, grilled shrimp, sea bass, fish soups, fish al prey oven with Mediterranean flavors. Excellent as an aperitif.



Crabioni

100 % Moscato di Sorso-Sennori DOC
13,5% Vol.

Colore giallo dorato. Profumo emozionante sia per intensità che per gamma aromatica. Sentori di albicocca, agrumi e miele. Il palato è ricco, di grande concentrazione e potenza. Il retrogusto è lunghissimo e destinato ad aumentare con la permanenza in bottiglia. Quando si sorseggia questo vino si ha la sensazione reale di mettere in bocca e mangiare gli acini dell'uva appena raccolta. Vino da dessert, meditazione, socializzazione.

Golden yellow color. Scent is exciting both for intensity and for aromatic range. Hints of apricot, citrus, and honey. The palate is rich, with great concentration and power. The aftertaste is very long and destined to increase with the permanence in the bottle. When sipping this wine you get the feeling to put in your mouth and eat freshly picked grapes. Wine from dessert, meditation, socialization.

TENUTE
FALADAS

Tenute Faladas nasce il 10 Gennaio 2015 per volontà di Claudio Bellu e Giovanni Brundu; dopo diversi anni passati nel vigneto ad eseguire i lavori, si rafforza la passione per la terra, la vite e l'uva, ma il sogno, da trasformare in realtà, è quello di mettere in bottiglia il nettare d'uva curato con tanto amore durante l'anno. Alle pendici del Monte Limbara, nel cuore della Gallura, regione vocata da sempre per il suo Vermentino, negli anni settanta, venivano impiantati i vitigni che avrebbero dato vita ad una realtà di qualità nel mondo dei Vini di Gallura, le tenute Faladas, che da qualche anno è entrata prepotentemente nel novero delle Piccole Aziende che producono grandi vini. L'ultimo nato di Tenute Faladas è LINAL'DU. Un Vermentino di Gallura dai profumi intensi, carattere avvolgente e con un'ottima acidità.

Tenute Faladas is born on 10 January 2015 by the will of Bellu Claudio and Giovanni Brundu; after several years spent in the vineyard to perform works, it strengthens the passion for the land, the vine and the grapes, but the dream to be transformed into reality is to bottle the nectar of grapes looked after with a lot of love during the year. During the seventies, on the slopes of Mount Limbara in the heart of Gallura, a region always known for its Vermentino, were planted the vines that would give rise to a quality reality in the world of wines of Gallura, the Tenute Faladas, that from some years has entered forcefully in the group of small companies that produce great wines.
The latest addition from Tenute Faladas is LINAL'DU. A Vermentino di Gallura with intense aromas, enveloping character, and excellent acidity.





Tenute Faladas

Via Nazionale, Luras (OT)
+39 346 0809939 - +39 3892752781
giovanni.brundu@tenutefaladas.it
claudio.bellu@tenutefaladas.it
info@tenutefaladas.it
Tenute Faladas

dove siamo



Kenalìa

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore

14% Vol.

Si vuole garantire tipicità e genuinità, per questo i terreni vengono coltivati con la manualità appresa dai tempi passati; le escursioni termiche tra il giorno e la notte, permettono di ottenere un vermentino dai profumi e dai sentori unici. Oltre ad avere le caratteristiche ed apprezzate peculiarità di questo vino ha dei sentori particolarissimi che vanno dal miele , alle note di salvia ed elicriso; un vino bianco che ha la caratteristica di essere un ottimo aperitivo ma anche di accompagnare piatti di pesce e sposarsi bene con le carni bianche, funghi e formaggi tipici della Sardegna

We want to guarantee typicity and authenticity, for this reason our land is cultivated with the manual skills learned from the past; the temperature range between day and night, allow to obtain a Vermentino with a unique aromas and scents. Besides having the characteristics and peculiarities typically appreciated, this wine has very particular scents ranging from honey to the notes of sage and elicriso; a white wine that has the characteristic of being an excellent aperitif but it is also perfect combines with fish dishes, white meats, mushrooms and typical cheeses of Sardinia.



Iskèntu

Colli del Limbara I.G.T.
Nebbiolo 100%
14,5% Vol

Un Rosato di Nebbiolo 100% (o Nebiolo come viene chiamato a Luras) un vino giovane che si beve con gli occhi perchè ha la rara caratteristica del colore tenue ed invitante, i sentori sono di frutta a bacca rossa ed al palato si percepisce una morbidezza ed una freschezza accattivante ed un piacevole retrogusto sapido e persistente. Ottimo aperitivo ma eccellente e obbligatorio con i crostacei e frutti di mare crudi.

A Nebbiolo Rosé 100% (or Nebiolo as it is called in Luras), a young wine to drink with the eyes because it has the rare characteristic of a soft and inviting color; the scents are of red berry fruit and the palate perceives a softness and a captivating freshness and a pleasant, sapid and persistent aftertaste. Excellent as aperitif but obligatory with crustaceans and raw seafood.



Kelùna

Colli del Limbara I.G.T.
Sangiovese 100%
14 % Vol

Sangiovese 100%, fruttato con sentori di ciliegia e mora, speziato, armonico; si abbina a formaggi di media stagionatura e carni rosse. Una scommessa, solo il tempo ci dirà se riusciremo a vincerla.

100% Sangiovese, a fruity, spicy and harmonious wine with hints of cherry and blackberry; it is perfect with medium-aged cheeses and red meats. A bet, only time will tell us if we can win it.

Dopo un lungo lavoro di disboscamento e spietramento a mano sulle colline che si affacciano sul Golfo dell'Asinara, nel cuore della Romangia, il vigneto impiantato dal nonno Salvatore nel lontano 1937 è diventato la testata d'angolo dell'attività agricola della famiglia Marogna. Su quei terreni, negli anni, sono state affinate le tecniche della coltivazione della vite e della produzione di vini in perfetto equilibrio biodinamico e con uno stretto legame con il territorio. Acquisito più recentemente, con un'estensione di oltre 4 ettari, il sito di "Badde Pira" costituisce oggi il nucleo centrale di Vini TraMonti. Qui tutte le lavorazioni, dalla potatura e distacco dei tralci fino alla spollonatura e potatura verde, seguono il ritmo stagionale e sono svolte manualmente, limitando l'ausilio di operazioni meccanizzate alle attività di governo del terreno e di concimatura, realizzata esclusivamente con pellet organici. Anche durante la vendemmia, il momento di riunione della famiglia per eccellenza, ogni grappolo viene accuratamente raccolto ed adagiato nelle casse a mano. I vini TraMonti nascono da agricoltura non irrigua e, nel rispetto della loro genuinità, assecondando le diverse situazioni climatologiche di ogni annata, vengono imbottigliati in purezza.

After a long process of deforestation and stone clearing by hand on the hills overlooking the Gulf of Asinara, in the heart of Romangia, the vineyard planted by grandfather Salvatore back in 1937 has become the cornerstone of the agricultural activity of the Marogna family. On those lands, over the years, the techniques of growing vines and producing wines in perfect biodynamic balance and with a close link with the territory have been refined. Acquired more recently, with an extension of over 4 hectares, the site of "Badde Pira" today constitutes the central nucleus of Vini TraMonti. Here all the processes, from pruning and detaching the shoots to suckering and green pruning, follow the seasonal rhythm and are carried out manually, limiting the use of mechanized operations to soil management and fertilizing activities, carried out exclusively with organic pellets. Even during the harvest, the moment of family reunion par excellence, each bunch is carefully picked and placed in boxes by hand. TraMonti wines are born from non-irrigated agriculture and, in respect of their authenticity, indulging in the different climatological situations of each vintage, are bottled in purity.





Vini Tramonti
Strada Provinciale 29 - 07037 - Sorso (SS) Italia
+39 329 4878245
vendite@vinitramonti.it
www.vinitramonti.it
vinitramonti

dove siamo



“Cannonau di Sardegna” DOC Rosato

100% Cannonau
14% Vol.

Rosa tenue, luminoso ed ambrato, con i suoi sentori floreali che si mescolano alle note agrumate e di ciliegie mature, risulta leggero e vivace al palato e regala un’esperienza piacevole e rinfrescante. Questo vino incanta con la sua delicatezza e si sposa magnificamente con piatti di pesce, insalate fresche o formaggi a pasta molle.

Light, luminous, and amber-pink, with its delicate floral hints mingling with citrus and ripe cherry notes, this wine is lively and refreshing on the palate, offering a pleasant experience. Enchanting with its delicacy, it pairs magnificently with seafood dishes, fresh salads, or soft cheeses.



Cagnulari “Isola dei Nuraghi” IGT

100% Cagnulari
15,5% Vol.

Rosso porpora con riflessi violacei, ha profumo e sapore intensi e persistenti con note di frutti rossi maturi ed albicocche. Discreta acidità, ottime struttura e tannicità da degustare in momenti di meditazione o in abbinamento ad arrosti di carni grasse e/o formaggi a forte stagionatura.

Purple red with violet reflections, it has an intense and persistent aroma and flavor with notes of ripe red fruits and apricots. Fair acidity, excellent structure and tannins to be enjoyed in moments of meditation or in combination with roasted fatty meats and/or highly aged cheeses.



Bianco “ Isola dei Nuraghi” IGT - Passito

Blend di uve
14,5% Vol.

Color ambra, dai sapori e profumi molto intensi. Marcata aromaticità, al palato morbido, rotondo e persistente, con sentori di pesca. Si contraddistingue per la sua dolcezza balsamica e rappresenta il perfetto fine pasto, da solo o in abbinamento ai deliziosi dolci secchi della tradizione.

Amber in color, with intense flavors and aromas. Marked aromaticity, with a soft, round, and persistent palate, featuring hints of peach. It stands out for its balsamic sweetness and represents the perfect digestif, enjoyed alone or paired with delicious traditional dry desserts.

POLINAS

VINI DOC SARDEGNA DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

Cantina Polinas è una piccola realtà BIO a conduzione familiare, collocata a Bonnanaro, piccolo paese del Meilogu nel centro del Logudoro. È la storia di Giovanni e Sebastiano Polinas, figli di numerose generazioni di viticoltori in Sardegna che danno vita al loro progetto basando quest'ultimo sul sapiente lavoro della terra e sulla passione per la vite coltivata in Bio e per il vino di qualità. I valori di Cantina Polinas: pazienza, sapienza e sostenibilità. Le vigne sono situate in colline a 400 m sopra il livello del mare e i terreni sono di natura sabbiosa con fondo marnoso; Le produzioni, su tutte di Vermentino e Cannonau, puntano alla qualità ed alla salubrità grazie ad una bassa resa in campo e alla rigida conduzione Biologica. I conseguenti vini certificati BIO sono caratterizzati da buona complessità organolettica con basso tenore di solfiti e si può affermare che già si stanno facendo apprezzare nei piccoli circuiti commerciali in cui l'azienda è inserita. L'azienda ha due vini a marchio Polinas con due etichette affascinanti che racchiudono l'essenza del luogo dove questi vini nascono: il Vermentino DOC Sardegna, vino fresco d'annata ed il Cannonau DOC Sardegna, vino rosso di grande stoffa e struttura. Nel futuro c'è la volontà di creare un vino giovane d'annata come il Cagnulari e poter realizzare un grande spumante Metodo Classico, magari da uve Nebbiolo! L'obiettivo è sicuramente quello di puntare ai mercati esteri senza però trascurare il territorio sardo e nazionale.

Cantina Polinas is a small BIO family-run company, located in Bonnanaro, a small town in the Meilogu in the center of Logudoro. It is the story of Giovanni and Sebastiano Polinas, sons of numerous generations of Sardinian winemakers who give life to their project basing it on the skillful work of the land and the passion for the vine grown in organic and for quality wine. The values of Cantina Polinas: patience, wisdom, and sustainability. The vineyards are located between hills 400 m above the sea where the soils are sandy with a marly bottom. The Vermentino and Cannonau production aims at quality and healthiness thanks to a low yield in the field and strict organic management. The resulting BIO-certified wines are characterized by good organoleptic complexity with low sulfite content, already well appreciated in the small commercial circuits in which the company is operating. The company has two wines under the Polinas brand with two fascinating labels that contain the essence of the place where these wines are born: the Vermentino DOC Sardegna, fresh vintage wine, and the Cannonau DOC Sardegna, a red wine of great fabric and structure. In the future, there is the desire to create a young vintage wine like Cagnulari and to be able to make a great Classic Method sparkling wine, perhaps from Nebbiolo grapes! The goal is to aim at foreign markets without neglecting the Sardinian and national territory.





Polinas

Via Roma, 9 - Bonnanaro (SS)
+39 338-7519148 +39 340-2826139
info@polinaswines.com
www.polinaswines.com
@polinaswines

dove siamo



Vermentino DOC Sardegna

Vermentino 100% coltivato in biologico
13% Vol.

Vino fresco d'annata piacevole e di grande bevibilità, viene accudito nel Vigneto Funtana Janna. Questo grande vitigno autoctono a bacca bianca, cresce in un terreno sabbioso, sciolto su un fondo di marna calcarea, e si contraddistingue per i suoi profumi fruttati e floreali. Accompagna antipasti leggeri, piatti di pesce e crostacei, formaggi freschi.

Pleasant and highly drinkable fresh vintage wine, it is cared for in the Funtana Janna Vineyard. This large autochthonous white grape variety grows in sandy soil, loose on a calcareous marl base, and is characterized by its fruity and floral aromas. Accompanies light appetizers, fish and shellfish dishes, fresh cheeses.



Cannonau DOC Sardegna

Uve Cannonau coltivate in biologico
14,5% Vol.

Vino rosso di grande stoffa e struttura, un rosso di corpo che sprigiona emozioni uniche, dai tratti tipici del vitigno sardo a bacca nera per eccellenza, figlio di un terroir unico che genera annate quasi mai produttive ma fortemente eccelse in qualità, obiettivo principale dei fratelli Polinas. Accompagna primi e secondi piatti della cucina tipica sarda, ricca di carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.

A red wine of great texture and structure, a full-bodied red that releases unique emotions, with the typical features of the Sardinian black grape variety par excellence, son of a unique terroir that generates vintages that are almost never productive but strongly excellent in quality, the main objective of the Polinas brothers. Accompanies first and second courses of typical Sardinian cuisine, rich in red meats, game, roasts and aged cheeses.

Rifletti in uno specchio il cognome Aini ed ottieni Vini. Tutto era già predestinato! Il Vino Vermentino fu portato dagli Spagnoli in Gallura nel 1800, e vi trovò un habitat perfetto. Un insieme di fattori i vigneti circondati dalla macchia mediterranea e dalle foreste di sughero, l'aria ricca di sale marino trasportato dallo Scirocco, il suolo granitico e l'experise dei Vignerons Aini e del loro Enologo sono fusi nella produzione di questo Vino di qualità eccezionale chiamato Incontru. È ottenuto da grappoli selezionati di uve Vermentino cresciute nei 12 ettari dei Vigneti Aini, adagiati sulle colline di Berchidda. Il primo nato di un'Azienda giovane cresciuta nel solco del sapiente insegnamento del Capostipite Teresino Aini, al quale sono dedicati questo Vino ed i suoi successori. Incontru è un grande Vino, aromatico e dal sapore fresco; va servito ad una temperatura di 8/10 gradi.

Reflect on a mirror Aini surname and get "vini" (wines). Everything had already been predestined! Vermentino vine was brought by Spanish to Gallura in 1800, where it has found here the perfect habitat. A range of factors - the vineyards surrounded by Mediterranean maquis and cork forests, the salt-rich air blown by winds, the granite soils, and the expertise of Aini winemakers - combine to produce a white wine of quite exceptional quality, called Incontru. It's obtained from selected Vermentino grapes grown in vineyards on Berchidda hills. Incont- ru is a big, avourful wine with a fresh taste - it should be served at a temperature of 8°/10° degrees.





Tenute Aini Vini S.S

Via Gavino Gabriel 2, 07022 Berchidda (OT)
+39 329 8624380 - +39 333 8952177
aldoaini@gmail.com - fabioaini21@gmail.com
www.tenuteainivini.it
Tenute Aini Aldo Aini

dove siamo



Incontru Bianco

Vermentino di Gallura
13,5 / 14 % Vol

Incontru è un Vermentino di Gallura D.O.C.G con un colore chiaro e brillante, un aroma originale, un gusto fruttato e ben bilanciato. Nasce dall' attenta selezione delle uve vermentino prodotte con sapienza e passione nei vignetti situati nelle colline di Berchidda. Un incontro di freschezza aromatica, sapidità, calore e morbidezza da origine al primo nato dall'azienda tenute Aini.

Incontru is a Vermentino of Gallura D.O.C.G., well balanced, with a light and bright colour, an original aroma and a fruity taste. It comes from a careful selection of Vermentino grapes, produced with passion and wisdom in the vineyards located in the Berchidda hills. An aromatic freshness, tastiness, warmth and softness meet alltogether to give birth to the first born of the Aini farm company.



Incontru Rosso

Isola Dei Nuraghi
14% - 15 Vol.

Incontru Rosso, IGT (Isola dei Nuraghi), è un vino rigorosamente raccolto a mano nei nostri vigneti sulle colline di Berchidda, Gallura. Il vino è frutto di assemblaggio di 3 vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Il risultato è un Rosso color rubino, limpido e brillante, con tannini molto gradevoli e un buon equilibrio tra acidità e sapidità che gli conferiscono una struttura piacevole e raffinata. Il profumo è di frutta rossa, delicate note speziate ed erbacee. In bocca si confermano il gusto dei frutti rossi, delle spezie mescolate a leggere note di liquirizia.

Incontru Rosso, IGT (Isola dei Nuraghi), is a red wine harvested by hand in our vineyards situated on the hills of Berchidda, Gallura, Sardinia. The wine is produced from a blend of three grapes: Merlot, Cabernet Sauvignon and Sangiovese. Body: delicate and harmonic, fine tannins and well balanced acidity. Colour: ruby red, clear and brilliant. Nose: red fruits with spicy and herbaceous notes. Palate: red fruits, notes of liquorices and spices, long finish.



Incontru Rosè

100% Merlot
12,5% Vol.

Di colore rosa tenue, al naso è intenso e persistente con sentori di piccoli frutti rossi ed una nota floreale di rosa. Al gusto è vellutato ed avvolgente, fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con tutte le pietanze a base di pesce. Perfetto anche con primi piatti e con formaggi freschi e delicati.

Pale pink in color, the nose is intense and persistent with hints of small red fruits and a floral note of rose. To the taste, it is velvety and enveloping, fresh and balanced. Excellent as an aperitif, it marries perfectly with all dishes based on fish. Also perfect with first courses and with fresh and delicate cheeses.

VIGNETI ZANATTA

Sardegna e Veneto: dal connubio di due terre ricche di tradizione e cultura, sapientemente amalgamate, nasce una giovane realtà vitivinicola: l'azienda Vigneti Zanatta. La zona della Gallura, in Sardegna è caratterizzata da roccia granitica levigata dal vento, dalla pioggia, dal mare e da terreni magri e poco fertili, ma lascia spazi verso nord, ad ampie zone coltivate a vigna. E qui, Bruno Zanatta, giovane enologo trevigiano nel 1975 inizia la sua carriera maturando una profonda conoscenza del territorio e della terra sarda. Trascorsi trent'anni la sua passione, ormai consolidata si trasforma, con accanto i figli, in quella che oggi è considerata una vera e propria realtà che si estende su di una superficie di oltre 100 ettari: nasce l'azienda di famiglia.

Sardinia and Veneto: from the wise union of two lands rich in tradition and culture, a young winemaking reality is born: the Vigneti Zanatta company.The Gallura area is characterized by granite rock smoothed by the wind, the rain, the sea, and the soils are not very fertile but leave spaces to the north to large areas planted with vines. And here, Bruto Zanatta, a young oenologist from Treviso, began his career in 1975, gaining a deep knowledge of the Sardinian territory and land. After thirty years his passion is transformed into what is now considered a reality that extends over an area of over 100 hectares: with the participation of his children, the family business is born.





Vigneti Zanatta
Via Spirito Santo, 56 - Olbia (OT)
+39 348 6679492 / +39 348 6684601
info@vignetizanatta.it
www.vignetizanatta.it
vignetizanatta

dove siamo



Renadoro - Vermentino di Gallura DOCG

100% Vermentino
13,5% Vol.

Renadoro è un vino che esprime la tipicità della Gallura: il terreno e la posizione geografia dell'area Nord Est della Sardegna è caratterizzato da terreni sabbiosi e granitici che coadiuvati alla vicinanza al mare e alla bassa resa, creano le condizioni perfette per un'uva ricca di profumi e con gli inconfondibili sapori agrumati di frutta esotica ed essenze proprie della macchia mediterranea. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Renadoro is a wine capable to expresses the typicality of Gallura: the soil and geographical position of the North East of Sardinia it is characterized by sandy and granite soils which creates the perfect conditions for a grape rich in aromas with the unmistakable citrus flavors of exotic fruit and essences typical of the Mediterranean scrub. It has a bright straw yellow color with greenish reflections.



Tararà - Cannonau di Sardegna riserva

100% Cannonau
14,5% Vol.

Tararà è un Cannonau Riserva che spicca per eleganza, dal palato non troppo sfacciato, ma intenso, strutturato, persiste ed equilibrato, il suo colore rosso granato spicca per raffinatezza. L'uva di questa pregiata Riserva nasce da una selezione di uve cannonau prodotte in zone del vigneto ove la resa per ettaro è molto bassa e ciò rende il vino aromatico e ricco di polifenoli. I piacevoli sentori di frutta matura in pregevole armonia con le evidenti note di rovere tostato e vaniglia ne esaltano. I profumi intensi. Un retrogusto di vaniglia e spezie caratterizza il gusto secco e vellutato. Perfetto per accompagnare formaggi stagionati e piatti strutturati a base di carne e selvaggina.

Tararà is a Cannonau Riserva that stands out for its elegance, with a not too brash but intense palate, structured, persistent, and balanced. Its garnet red color stands out for its refinement. The grapes of this fine Riserva come from a selection of Cannonau grapes produced in areas of the vineyard where the yield per hectare is low, and for this reason, the wine is aromatic and rich in polyphenols. The pleasant hints of mature yarn in fine harmony with the evident notes of toasted oak and vanilla enhance the intense aromas. An aftertaste of vanilla and spices characterizes the dry and velvety taste. Perfect to accompany aged cheeses and sweat dishes based on meat and game.



Kelu - Vermentino di Sardegna DOC spumante

100% Vermentino
12% Vol.

Un vino spumante elegante e fresco che si riconosce per aromaticità e mineralità tipici del Vermentino della zona Gallurese. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli ha un tipico profumo fruttato di sapore caratteristico. Si presta ad abbinamenti molto vari, dalla frittura al risotto, fino ad arrivare a piatti più complessi come pesce arrosto o alla griglia, crostacei serviti con salse e carni arrosto o saltate e selezione di formaggi serviti con mostarde.

Elegant and fresh sparkling wine recognized for its typical aroma and minerality as a Vermentino from the Gallura area. Pale straw yellow with greenish reflections, it has a typical fruity aroma and flavor. It lends itself to varied combinations, from frying to risotto, up to more complex dishes such as roasted or grilled fish, crustaceans served with sauces, roasted or sautéed meats, and cheeses served with mustards.

Nel 2014, spinti dalla passione per il buon vino e con l'obiettivo di produrre vini di qualità elevata, viene fondata la ditta Tercis S.a.s., costituita da 5 soci fondatori. L'azienda si trova a Telti, in Gallura, patria del Vermentino, sulle colline granitiche tra il mare e il Monte Limbara, ad una quota di 326 metri sul livello del mare. I vigneti gestiti dai soci della Tercis sono interamente situati nel Comune di Telti e destinati principalmente alla produzione di Vermentino e Cannonau. Il clima unico della Gallura, la composizione del terreno e la cura nella coltivazione consentono la produzione di uve di qualità elevata, rendendo possibile la produzione di vini appartenenti al mercato di nicchia. Una particolare attenzione viene dedicata alla cura del vermentino, vitigno che in questo territorio esprime tutto il suo potenziale organolettico, dal quale produciamo un vermentino di Gallura Superiore DOCG dalle inconfondibili note gusto-olfattive. La ditta è costantemente alla ricerca della qualità dei prodotti: la gestione dei vigneti e la produzione di uve selezionate e di qualità sono il punto di partenza per poter produrre un ottimo vino e rendere gratificante l'immenso lavoro svolto. Il tutto viene svolto con gli occhi puntati verso la salvaguardia e la valorizzazione del territorio: Telti e la Gallura.

The company Tercis S.a.s. was founded in 2014 by five members driven by a passion for good wine and the aim to produce quality wines. The company is located in Telti, in Gallura, home of Vermentino, on the granite hills between the sea and Mount Limbara, at 326 meters above the sea. The vineyards managed by the members of Tercis are located in the Municipality of Telti and are mainly used to produce Vermentino and Cannonau. The unique climate of Gallura, the soil, and the care in cultivation allow the harvest of high-quality grapes, making possible the production of wines belonging to the niche market. Particular attention is paid to the care of Vermentino, a vine that expresses all its character in this area of organoleptic potential, from which we produce a Vermentino di Gallura Superiore DOCG with taste-olfactory notes. The firm is constantly looking at the quality of the products: the management of the vineyards and the production of selected grapes are the starting point to produce excellent wine and get satisfaction from the immense work done. The final goal is safeguarding and enhancing the territory: Telti and Gallura.







Vini Tercis

Via Matteo Cuccheddu 4, - Telti (OT)

+39 349-8623422

vinitercis@gmail.com

vinitercis

dove siamo



Rudìa - Vermentino D.O.C.G. Superiore

100% Vermentino
14,5% Vol.

Rudìa: terra lavorata per la semina, dopo un ciclo di riposo. Alla vista appare di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e complesso, con note vegetali che ricordano la macchia mediterranea: elicriso, salvia, malva e lentischio. Seguono note fruttate di agrume e fiori di agrumi. Al palato si dimostra dotato di una buona acidità e freschezza; morbido, persistente ed elegante nella sua espressione di vermentino tipico della Gallura. Il finale di bocca è pulito e richiama le note agrumate dell'olfatto.

Rudìa: land worked for sowing, after a rest cycle. At sight, it has a straw yellow color with greenish reflections. The nose is intense and complex, with vegetal notes reminiscent of the Mediterranean scrub: helichrysum, sage, mallow, and mastic. Fruity notes of citrus and citrus flowers follow. On the palate, it shows good acidity and freshness; soft, persistent and elegant in its expression of Vermentino typical of Gallura. The mouthfeel is clean and recalls the citrus notes of the nose.



Balìa - Isola dei Nuraghi IGT

Cannonau, Cabernet, Muristellu, Syrah
13,5% Vol.

Balìa: Forza, vigore. Alla vista appare rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, intenso e abbastanza complesso, ti conquistano le note fruttate di ciliegia e mora matura alle quali seguono note floreali. Il gusto è avvolgente, delicato e persistente; i tannini sono morbidi e ben equilibrati. Buona la sua acidità che rende un fin di bocca pulito.

Balìa: Strength, vigor. At sight, it appears intense ruby red with violet reflections. On the nose, intense and quite complex, the fruity notes of ripe Cherry and blackberry followed by floral notes will win you over. The taste is enveloping, delicate, and persistent. The tannins are soft and well-balanced. Good acidity makes a clean mouthfeel.

Su Binariu

Sorgono è nel Mandolisai, una terra al centro della Sardegna, dove si incontrano le parole del Campidano, della Barbagia e del Logudoro. Si trova in alto, in mezzo alle colline e a grandi boschi di sughero, dove tutto sembra fatto per far nascere le vigne. Qui si coltivano da secoli i vitigni di Bovale sardo, di Cannonau, di Monica. Sono sardi come questa terra, come le persone che li mettono a dimora e li curano, come i vini che fanno nascere. Insieme creano un vino che ha il nome di questa terra, Mandrolisai. Per secoli è stato difficile arrivare al centro della Sardegna, ma un giorno, più di cento anni fa, si sono posati i binari: aggirando gli ostacoli, salendo sui fianchi delle montagne, per arrivare a Sorgono. Su quelli si è arrampicato per cento anni un treno: univa la città ai piccoli paesi, il mare alle montagne. Con un percorso così bello che oggi ci si viaggia solo per il piacere di farlo, e di vedere tante meraviglie. Abbiamo pensato a quella ferrovia e a quel piccolo treno per dare i nomi ai nostri vini. Perchè ci somiglia. Perchè è testardo, tenace, sardo.

They arise in Mandolisai, a land in the center of Sardinia, where the words of Campidano, Barbagia and Logudoro meet. It is located high up, in the middle of the hills and large cork woods, where everything seems to have been made to give birth to the vineyards. Here the Sardinian Bovale, Cannonau and Monica vines have been cultivated for centuries. They are Sardinian like this land, like the people who plant and look after them, like the wines they give birth to. Together they create a wine that has the name of this land, Mandrolisai. For centuries it was difficult to get to the center of Sardinia, but one day, more than a hundred years ago, the tracks were laid: bypassing the obstacles, climbing the sides of the mountains, to get to Sorgono. A train has climbed on them for a hundred years: it connected the city to the small villages, the sea to the mountains. With such a beautiful route that today we travel there just for the pleasure of doing it, and to see so many wonders. We thought of that railway and that little train to give names to our wines. Because it looks like us. Because he is stubborn, tenacious, Sardinian.





Cantina Su Binariu

Località Latarasiddu 08038 SORGONO (NU)
+39 349 3594560 - +39 349 7882216
info@cantinasubinariu.it
www.cantinasubinariu.it
cantina su binariu

dove siamo



Tre Buccas

Mandrolisai DOC
Bovale sardo - Cannonau – Monica
14,5% Vol.

Tre Buccas è un ponte a tre archi, su cui passa il trenino che arriva a Sorgono. Tre Buccas, è un vino: Mandrolisai D.O.C. Nasce da tre vitigni, Bovale, Cannonau e Monica. Tre Buccas è rosso intenso allo sguardo. Pieno, vigoroso e armonico al gusto. Fatto per accompagnare carni rosse e selvaggina o formaggi decisi. Si beve a 16-18° C. Tre Buccas è un ponte ed un vino, nel Mandrolisai, al centro della Sardegna. Ed è comunque dove si deve passare, per arrivare a capire questa terra.

Tre Buccas is a bridge with three arches, over which passes the train that arrives in Sorgono. Tre Buccas, is a wine: Mandrolisai D.O.C. It comes from three vines, Bovale, Cannonau and Monica. Tre Buccas is deep red to the eye. Full, vigorous and harmonious to the taste. Made to accompany red meats and game or strong cheeses. It is drunk at 16-18° C. Tre Buccas is a bridge and a wine, in the Mandrolisai area, in the center of Sardinia. And it is in any case where one must pass, to get to understand this land.



Gocce di Venere

IGT Isola dei Nuraghi
Antico uvaggio a bacca rossa
16% Vol.

Da un antico e misterioso vitigno locale che rischiava di estinguersi nasce questo vino, intrigante all'olfatto, dolce al palato e ricco di sfumature da sorseggiare con lentezza. "Gocce di Venere" si abbina magnificamente a dolci secchi di pasticceria sarda, in piacevoli momenti di meditazione trascorsi al tepore familiare del camino, magari gustando le dolci caldarroste dei nostri boschi, o al chiarore romantico di una notte stellata.

This wine is born from an ancient and mysterious local vine that risked extinction, with an intriguing nose, sweet on the palate and rich in nuances to be sipped slowly. "Gocce di Venere" goes wonderfully with dry Sardinian pastry desserts, in pleasant moments of meditation spent in the family warmth of the fireplace, perhaps enjoying the sweet roasted chestnuts of our woods, or in the romantic glow of a starry night.



Binariu

IGT Isola dei Nuraghi
Bovale
15,2% Vol.

Su Binariu: La strada di ferro che portava alla città, pensata per attivare i commerci, per far viaggiare il vino e per mandare i figli a studiare. Binariu Bovale è anche il nome per questo vino da uve Bovale, Rosso brillante come i segnali, profumato come la campagna percorsa dal treno. Fatto per accompagnare gli arrosti, la cacciagione, i formaggi stagionati, i funghi prelibati, di stagione. Da bere alla temperatura di un mite giorno d'aprile, tra i 16 e i 18°. Basta lasciarlo all'ombra, magari godendo lo splendido paesaggio che abbraccia i vigneti da cui nasce.

Su Binariu: The iron road that led to the city, designed to activate trade, to transport wine and to send children to study. Binariu Bovale is also the name for this wine made from Bovale grapes, bright red like signals, perfumed like the countryside traveled by the train. Made to accompany roasts, game, aged cheeses, delicious seasonal mushrooms. To drink at the temperature of a mild April day, between 16 and 18°. Just leave it in the shade, perhaps enjoying the splendid landscape that embraces the vineyards from which it is born.

TENUTE SOLETTA

La Cantina, ove si ritrovano tra giuste armonie le vasche di cemento, di acciaio inox (termocondizionate) e le botticelle di rovere francese, è ubicata nel Comune di Codrongianos, a soli 15 km da Sassari. Ordine, pulizia ed igiene assoluta, consonanze fra legno e inox, macerazioni a freddo, il sistematico Délestage e rimontaggio in fermentazione, la lunga permanenza sui lieviti con battonnage e ossigenazione controllata nella fase di affinamento, caratterizzano l'ambiente dove il tocco dell'artista compie le azioni necessarie per tradurre nella realtà tali delicate scelte che danno ad ogni vino la sua necessaria impronta. Qui si completa il lungo percorso iniziato in vigna, con Vermentino, Incrocio Manzoni e Moscato, tra i vitigni a bacca bianca, e Cannonau, Cabernet Sauvignon ed altri vitigni autoctoni tra quelli a bacca nera, nei vigneti impiantati già a partire dalla metà del Novecento, su territori di tipo calcareo sabbioso.

The winery, where are situated the cement and stainless (at controlled temperature) basins and the French oak barrels, is sit- uated in the city of Codrongianus, 15 km far away from Sassari Order, cleanliness and absolute hygiene, the consonance between wood and stainless steel, cold mac- erations, the systematic délestage and fermentation, the long stay on yeasts with controlled stirring and oxygenation during the re ning process characterise the environment where the touch of the artist makes the necessary actions to translate into reality those delicate choices that give to each individual wine their unique style. Here the long process started in vineyards ends, with Vermentino, the hybrid Incrocio Manzoni and Moscato, among the white vine varieties, and Cannonau, Cabernet Sauvignon and other local red vineyards, among the black vineyard in- stalled in the mid of the '900, on a sandy and calcareous soil.





Tenute Soletta

Sede legale: Via Sassari 77, Florinas (SS)
Cantina: Reg. Sigor Anna, Codrongianus (SS)
+39 079 435067 - +39 348 3315781
info@tenutesoletta.it
www.tenutesoletta.it
Tenute Soletta

dove siamo



Chimera

100% Vermentino
13% Vol.

Il nome si ispira al " Sogno" di ogni viticoltore che è quello di produrre, indipendentemente dall'andamento climatico, uve di alta qualità.

The name of this wine recalls the dream of every farmer, being able to produce high quality grapes regardless of the weather conditions.



Corona Majore

Cannonau di Sardegna
14 % Vol.

Il nome è quello del sito in cui sono ubicati i vigneti dove Umberto Soletta ha acquisito le tecniche e le conoscenze essenziali per dare origine alle omonime tenute.

The name of this wine is the same of the place where the vineyards are located and where Umberto Soletta acquired techniques and knowledge essential to create his estate.



Keramos

Cannonau
14% Vol.

Il nome Greco vuol dire "argilla" dall' omonimo termine ha origine il nome del comune di Florinas.

The name of this wine in greek means "clay", a term from which also derives the name of the town of Florinas.

Quando nel 1950 nacque la Cooperativa Agricola Cantina del Mandrolisai, per tutti gli abitanti del circondario e della Sardegna era semplicemente la Cantina Sociale del Mandrolisai. Analizzando questa fase della realtà della viticoltura del territorio, risultava preponderante la piccola e piccolissima proprietà; molti viticoltori avevano dei lavori complementari e figura molto presente nel Mandrolisai era quella dell'allevatore-vignaiolo. I nonni e padri degli attuali soci, ormai di terza generazione, gettarono le basi per costruire nel centro geografico della Sardegna la prima Cantina Sociale della provincia di Nuoro. La Cantina del Mandrolisai, dal 2021, porta avanti una politica "sociale" aprendo la sua struttura ai piccoli produttori che usufruiscono del servizio di lavorazione conto terzi. Con la vendemmia 2023 abbiamo dato la possibilità a 20 produttori di vinificare le loro uve e di portare i loro vini sino all'imbottigliamento e confezionamento. Una opportunità di sviluppo per i viticoltori e per il territorio che non può far altro che rendere la Cantina orgogliosa dei suoi 74 anni portati con dinamismo e vitalità. Ultima sfida per il 2024, lo sviluppo e la proposta di una serie di pacchetti studiati per l'enoturista e gli appassionati di turismo esperienziale dove verranno messe in campo tutte le competenze e tutta la magia di un territorio speciale. Per maggiori informazioni c'è il sito www.iviaggideitrenilenti.com in quanto Sorgono, sede dell'azienda, è capolinea per la tratta ferroviaria a scartamento ridotto Mandas – Sorgono.

When the Cooperativa Agricola Cantina del Mandrolisai was founded in 1950, it was simply known as the Cantina Sociale del Mandrolisai to all the inhabitants of the surrounding area and Sardinia. Analyzing this phase of the reality of viticulture in the region, small and very small property ownership was predominant; many winegrowers had supplementary jobs, and a prevalent figure in Mandrolisai was that of the farmer-winegrower. The grandparents and fathers of the current members, now in their third generation, laid the groundwork to build the first Cantina Sociale in the province of Nuoro in the geographic center of Sardinia. Since 2021, Cantina del Mandrolisai has pursued a "social" policy by opening its facilities to small producers who use the third-party processing service. With the 2023 harvest, we provided the opportunity for 20 producers to vinify their grapes and bring their wines to bottling and packaging. It's a development opportunity for both winegrowers and the territory that can only make the Cantina proud of its 74 years of dynamism and vitality.The latest challenge for 2024 is the development and proposal of a series of packages tailored for wine tourists and enthusiasts of experiential tourism, where all the skills and magic of a special territory will be showcased. For more information, you can visit the website www.iviaggideitrenilenti.com, as Sorgono, the company's headquarters, is the terminus for the narrow-gauge Mandas - Sorgono railway line.





Cantina del Mandrolisai

Corso IV Novembre, 20 - Sorgono (NU)
+39 0784 60113
info@cantinadelmandrolisai.com
www.cantinadelmandrolisai.com
cantinadelmandrolisai

dove siamo



Kent'annos - Mandrolisai Rosso DOC

Cannonau, Muristeddu (Bovale Sardo), Monica in % variabile.

Fresco e di facile beva, dal colore rosso rubino intenso e dai profumi fruttati, è sicuramente un vino da bere nei suoi primi anni di vita. Abbinamenti suggeriti: carni rosse, cacciagione, carne arrosto e formaggio Pecorino sardo DOP maturo.

Fresh and easy to drink, with an intense ruby red color and fruity aromas, it is definitely a wine to be enjoyed in its early years of life. Recommended pairings include: red meats, game, roast meat, and mature Pecorino cheese from Sardinia (DOP).



Kent'annos - Mandrolisai Superiore DOC

Cannonau, Muristeddu (Bovale Sardo), Monica in % variabile.

Si presenta nel calice di un colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di prugna e ciliegia in confettura, rosa appassita, noce moscata, mirto e tabacco. Sorso denso, avvolgente per morbidezza, finemente tannico e di succulenta freschezza nel finale di erbe aromatiche. Abbinamenti suggeriti: antipasti di terra, primi piatti strutturati, cacciagione, carni rosse, salumi, formaggio Pecorino sardo DOP maturo.

It presents itself in the glass with an intense ruby red color. On the nose, there are hints of plum and cherry jam, wilted rose, nutmeg, myrtle, and tobacco. The palate is dense, enveloping in softness, finely tannic, with succulent freshness in the finish of aromatic herbs. Recommended pairings include: land appetizers, structured first courses, game, red meats, cured meats, and mature Pecorino cheese from Sardinia (DOP).



Omphalos - Bovale IGT Isola dei Nuraghi

100% Bovale Sardo - Muristeddu

Un vino rosso intenso che nasce da uve di Bovale Sardo (Muristeddu in lingua sarda) in purezza. Rosso intenso con riflessi violacei. Intenso, complesso dai sentori Fruttati. Gusto pieno, fresco e di grande struttura. Si accompagna ad antipasti di terra, primi piatti strutturati, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

An intense red wine made from Bovale Sardo grapes (known as Muristeddu in the Sardinian language) in purity. It has an intense red color with violet reflections. It is intense and complex with fruity aromas. The taste is full, fresh, and of great structure. It pairs well with earthy appetizers, structured first courses, game, red meats, and aged cheeses.

cantina gibadda

Gibadda è il sogno realizzato di Luigi, imprenditore nato e cresciuto ad Arbus, esperto di vini e ristoratore a Venezia da tanti anni. Da piccolo seguiva il padre, esperto innestatore, nei vigneti del paese e apprendeva l'arte dell'innesto. Il volere è quello di riprendere i frutti del padre e riportarli nel suo vigneto. Luigi gestisce l'azienda insieme a sua moglie Patricia (amministrazione e lavori in vigna). L'avventura inizia nel 2014, con l'acquisto e la ristrutturazione di un antico vigneto semiabbandonato. Negli anni seguenti, Gibadda incorpora altri vigneti (sia preesistenti sia nuovi) e rimette in sesto un vecchio uliveto. Disponiamo di circa 4 ettari di vigneti divisi in tre lotti. Sorgono a 400 metri di altitudine su terreni a disfacimento granitico. Le viti sono allevate ad alberello e a guyot. Coltiviamo Barbera Sardo, Bovale, Cannonau e Monica, oltre a Vermentino, Nasco e Malvasia. Il prossimo passo è riportare a casa il Moscato del babbo. Adottiamo una viticoltura che esalta al massimo le caratteristiche naturali delle piante e dei terreni attualmente in conversione biologica. Gibadda è nata da una passione per il vino e per la terra e siamo entusiasti di comunicare questa passione. Potete venirci a trovare e fare un'esperienza enoturistica semplice ma unica.

Gibadda is Luigi's realized dream, an entrepreneur born and raised in Arbus, an expert in wines, and a restaurateur in Venice for many years. As a child, he followed his father, a skilled grafter, in the vineyards of their town, learning the art of grafting. His desire is to carry on his father's legacy and reintroduce those fruits into his vineyard. Luigi manages the company together with his wife Patricia (handling administration and vineyard work). The adventure began in 2014 with the purchase and restoration of a semi-abandoned ancient vineyard. In the following years, Gibadda incorporated other vineyards (both existing and new) and revived an old olive grove. We have around 4 hectares of vineyards divided into three plots. They sit at 400 meters of altitude on soils of decomposing granite. The vines are cultivated in bush-trained (alberello) and Guyot systems. We cultivate Barbera Sardo, Bovale, Cannonau, and Monica, as well as Vermentino, Nasco, and Malvasia. The next step is to bring home the Moscato of his father. We adopt a viticulture that maximizes the natural characteristics of the plants and the currently transitioning organic soils. Gibadda was born from a passion for wine and the land, and we are enthusiastic about sharing this passion. You can come and visit us and have a simple yet unique wine tourism experience.





Cantina Gibadda

Cantina: SS 126, km 83,3 - Arbus (SU)
Sede legale: Via Grazia Deledda, 34 - Arbus (SU)
+39 366 249 6039 - +39 340 583 3984
info@gibadda.it
www.gibadda.it
gibadda

dove siamo



Mommoti 2021

Isola dei Nuraghi IGT Rosso
13,5% Vol.

Mommoti simboleggia L'uomo nero, figura immaginaria della tradizione sarda utilizzata per spaventare i bambini che non si comportano bene. Solitamente rappresentato con un lungo mantello nero e sguardo intenso come il profumo e il sapore del nostro vino.
Intenso e complesso, ideale con formaggi stagionati cacciagione, piatti strutturati. Eccellente come vino da meditazione.

Mommoti symbolizes the Boogeyman, an imaginary figure from Sardinian tradition used to scare children who misbehave. Usually depicted wearing a long black cloak and an intense gaze, much like the aroma and flavor of our wine.

Intense and complex, it pairs well with aged cheeses, game dishes, and structured meals. Excellent as a wine for contemplation.



Mommotino 2022

Isola dei Nuraghi IGT Rosso
13% Vol.

Fresco e armonico. Fratellino del Mommoti, l'uomo nero, figura immaginaria della tradizione sarda. Riflette la freschezza della gioventù e la saggezza della maturità.
Ideale con formaggi stagionati, arrosti di carne e piatti di media struttura.

Fresh and harmonious. Younger sibling of Mommoti, the black man, an imaginary figure from Sardinian tradition. It reflects the freshness of youth and the wisdom of maturity. Ideal with aged cheeses, roasted meats and medium-bodied dishes.



Bikos bianco 2021

Isola dei Nuraghi IGT Bianco
12% Vol.

In greco Bikos significa contenitore di terracotta,come l'anfora dove è nato e si è creato il nostro vino. Un macerato con marcati sentori di macchia mediterranea e la sapidità della brezza marina.
Ideale con formaggi erborinati, carni bianche e pesce. Da accompagnare anche a dolci secchi.

In Greek, "Bikos" means terracotta container, like the amphora where our wine was born and created. It's a macerated wine with pronounced hints of the Mediterranean scrub and the saltiness of the sea breeze.
Ideal with blue cheeses, white meats, and fish. Also pairs well with dry desserts.

CANTINA
NUOVI PODERI
RADICI SARDE, ANIMA INTERNAZIONALE

La nostra azienda, Cantina Nuovi Poderi, nasce dall'amore per la terra Sarda, rafforzato da studi e ricerche sul territorio italiano e non solo. Abbiamo fatto della nostra passione per il vino, uno stile di vita e abbiamo cercato di trasferire i profumi e i sapori della Sardegna nelle nostre bottiglie: – **La Sardegna nel bicchiere.** Nuovi Poderi è un'azienda dall'impronta fresca e dinamica conferita da giovani titolari che con energia e carattere, giorno dopo giorno, trasferiscono vigoria sia ai prodotti che all'azienda stessa. Nuovi Poderi è infatti in costante evoluzione e miglioramento, grazie alla continua ricerca della qualità, dell'immagine, del dinamismo nel mercato e la totale disponibilità verso il cliente. I nostri vigneti sono situati in una zona collinare e sono rinfrescati da una costante ventilazione da nord e da brezze marine provenienti da sud. Essi danno vita a vini di grande struttura e personalità ottenuti anche grazie all'attenzione e alla passione della nostra famiglia nella coltivazione delle viti e alle moderne tecniche di vinificazione che, con l'aiuto di un enologo di grande esperienza e spiccata voglia di novità, riescono a rappresentare al meglio la nostra terra. Diverse lavorazioni in vigna vengono effettuate a mano; in particolare la potatura verde, il diradamento dei grappoli e la vendemmia, che viene effettuata con un'accurata selezione e con la raccolta in cassette. I vitigni utilizzati sono: Vermentino, vitigno a bacca bianca più conosciuto e famoso – tipico della Sardegna; Cannonau, vitigno a bacca rossa più conosciuto e famoso – tipico della Sardegna; Barbera sarda, antico vitigno a bacca rossa che negli ultimi dieci anni è stato riscoperto e rivalutato sia dal mercato regionale che nazionale. Molto apprezzato dal mercato estero; Nasco, vitigno a bacca bianca – coltivato prevalentemente nel sud Sardegna – molto apprezzato se vinificato secco e tagliato con Vermentino o Chardonnay; Syrah; Merlot; Chardonnay; Cabernet. Aver impiantato vitigni internazionali ci consente di creare anche, oltre ai vini tipici regionali, anche blend di respiro più ampio. In particolare, i vitigni internazionali tagliati con quelli sardi creano dei blend molto apprezzati nel mercato estero in quanto le caratteristiche dei nostri rossi vini regionali, molto tannici e corposi, risultano "ammorbidite". I nostri prodotti, per via della loro struttura, eleganza e tipicità, possono certamente essere apprezzati da un mercato medio alto.

Our company, Cantina Nuovi Poderi, was born from the love for the Sardinian land, strengthened by studies and research not only within Italy but beyond. We have made our passion for wine a way of life, endeavoring to transfer the scents and flavors of Sardinia into our bottles - ***Sardinia in a glass.*** *Nuovi Poderi is an enterprise marked by a fresh and dynamic imprint, instilled by young owners who, with energy and character, imbue both the products and the company itself with vitality day by day. Nuovi Poderi is in a constant state of evolution and improvement, thanks to the ongoing pursuit of quality, image, dynamism in the market, and complete dedication to the customer. Our vineyards are located in a hilly area refreshed by a constant northern breeze and sea breezes from the south. They give life to wines of great structure and personality, achieved through our family's attention and passion in vine cultivation, coupled with modern winemaking techniques. With the guidance of an experienced oenologist brimming with a desire for innovation, we excel in representing our land. Several vineyard processes are carried out by hand, particularly green pruning, cluster thinning, and the harvest, which is conducted with meticulous selection and collection in crates. The grape varieties used include: Vermentino, the best-known and most famous white grape - typical of Sardinia; Cannonau, the best-known and most famous red grape - typical of Sardinia; Barbera Sarda, an ancient red grape that has been rediscovered and revalued in the last decade both regionally and nationally. Highly appreciated in the foreign market; Nasco, a white grape - mainly cultivated in southern Sardinia - highly esteemed when vinified dry and blended with Vermentino or Chardonnay; Syrah; Merlot; Chardonnay; Cabernet. Planting international grape varieties allows us not only to create typical regional wines but also broader blends. Particularly, international grape varieties blended with Sardinian ones produce blends highly appreciated in the foreign market, as the characteristics of our regional red wines, very tannic and full-bodied, are 'softened.' Due to their structure, elegance, and typicality, our products can certainly be appreciated by a medium-high-end market.*





Nuovi Poderi

Strada Comunale Senorbì Sisini - 09040 Senorbì (SU)
+39 3294032362 - +39 338 8748186
info@nuovipoderi.com
www.nuovipoderi.com
nuovipodericantina

dove siamo



Istrale Black Label

Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vermentino 100%

13.5% Vol.

Si presenta con un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e caratteristici profumi vegetali di macchia mediterranea con intense note floreali. Il sapore è avvolgente e carezzevole, dal gusto pieno, morbido, minerale e particolarmente sapido. Ideale con antipasti di mare, primi piatti anche saporiti e grigliate di pesce.

It presents itself with a straw-yellow colour , with greenish reflections, and an intense, fresh, delicate and elegant sent, with nuances ranging from floral to Sardinian aromatic herbs typical from the Mediterranean cost. The taste is enveloping and gentle, with a full-bodied and soft taste, mineral with a characteristic savory finish. Ideal with seafood-based appetizers, first courses, even tasty and grilled fish.



Ilune

Isola Dei Nuraghi I.G.T

15% Vol.

Vino con colore rosso rubino, tendente all'amaranto con il procedere dell'invecchiamento e un profumo intenso e persistente, vinoso, con sentori di lampone e di ciliegia. Il sapore è caldo, giustamente tannico, persistente, con delicata vena erbacea. Ideale con minestre asciutte, risotti, carni magre e formaggi di media stagionatura.

Wine with a ruby red colour , verging on amaranth with the progress of aging and an intense and persistentsent , winy, with hints of raspberry and cherry. The taste is warm, rightly tannic, persistent, with a delicate herbaceous streak. Ideal with thick soups, risottos, lean meats and medium aged cheeses.



Archeo

Isola Dei Nuraghi I.G.T

14.50% Vol.

Rosso rubino intenso, con riflessi granati col procedere dell'invecchiamento. Il profumo è intenso e avvolgente ben integrati i profumi di sottobosco al sentore di vaniglia derivante dalla botte. Il sapore è caldo, vellutato, intenso e persistente. Ideale per arrosti di carni rosse, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

Intense ruby red with garnet reflections with the progress of ageing. The scent is intense and enveloping, well-integrated flavours of wild berries with hints of vanilla derived from barrel. The taste is warm, velvety, intense and persistent. Ideal for roast red meats, game and cheeses with a strong and spicy taste.

Tenuta La Scogliera

CALASETTA

Tenuta La Scogliera è un'azienda giovane con radici antichissime. Deve il suo nome alla sua particolare posizione geografica. Sorge infatti su una scogliera a picco sul mare, in un'isola a Sud Ovest della Sardegna, chiamata Sant'Antioco, più precisamente nel comune di Calasetta. L'azienda nasce per preservare delle tradizioni familiari di viticoltura eroica di produttori vitivinicoli, che si tramandano da cinque generazioni e che mirano a preservare, tutelare e valorizzare dei vigneti centenari pre-fillossera di Carignano a piede franco allevati ad alberello su un terreno sabbioso e arido. Da questi vigneti nasce nel 2022 la prima bottiglia di Carignano del Sulcis DOC dell'azienda, Raije, che in dialetto tabarkino significa Radici, per rendere omaggio alle tradizioni della viticoltura, tramandate con rispetto della territorialità, ma soprattutto all'origine e forza di queste viti antichissime e uniche al mondo.

Tenuta La Scogliera is a young company with ancient roots. Its name is derived from its unique geographical location. It stands on a cliff overlooking the sea, on an island off the southwest coast of Sardinia, called Sant'Antioco, specifically in the municipality of Calasetta. The company was founded to preserve family traditions of heroic viticulture by wine producers, spanning five generations, aiming to conserve, protect, and enhance pre-phylloxera centenary Carignano vines grown as free-standing bushes (alberello) on sandy and arid terrain. From these vineyards, in 2022, the first bottle of Carignano del Sulcis DOC from the company, Raije, was born. In the Tabarkino dialect, Raije means "Roots," paying homage to the viticulture traditions passed down with respect for the territoriality and, above all, to the origin and strength of these ancient and unique vines in the world.





Tenuta la Scogliera
Loc. Macori Calasetta, 09011 Calasetta (SU)
+39 340 2781780
tenutelascoglieraverona@gmail.com
raije_tenutelascogliera
RAIJE Carignano del Sulcis

dove siamo

RAIJE



Carignano del sulcis DOC

Raije si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante. Un vino elegante dai sentori di frutta, fiori e spaziature dotato di ottima acidità e sapidità. Caratterizzato da buona morbidezza, con un tannino gentile. Perfetto per abbinamenti con tonno, carni bianche e carni rosse. Ottimo da degustare anche da solo.

Raije presents itself with an intense and brilliant ruby red color. An elegant wine with hints of fruit, flowers, and spices, endowed with excellent acidity and savoriness. Characterized by good smoothness, with gentle tannins. Perfect for pairing with tuna, white meats, and red meats. Excellent to enjoy on its own.

Angheledda

La gioia di una famiglia riunita, la confusione, le risate, le chiacchiere. La tavola imbandita con i cibi della festa, sempre quelli, e lui, immancabile: il vino. Se devo pensare a cosa è Angheledda allora le immagini che affiorano nella mia mente sono queste. Una famiglia numerosa, 7 fratelli e 11 nipoti. E poi mariti, compagni, fidanzate. Tutti insieme. Tutti intorno a quel tavolo che ogni anno sembrava diventare sempre più corto. E lei, Angheledda, silenziosa, accogliente, morbida, che teneva le redini di questa famiglia. Non importa dove vivevamo, se a pochi km o oltre il mare, ritrovarsi era la regola. Stare insieme, rivedersi, condividere. È per questo che quando ho deciso di imbottigliare il primo vino ho pensato a lei, perché ogni volta che bevo un bicchiere di vino o guardo questa bottiglia mi ricordo quello che mi ha insegnato, in silenzio, senza dirmi una parola: non importa se vai in giro per il mondo o se la vita ti sta mettendo alla prova, torna a casa. Siediti a tavola con la tua famiglia, mangia, bevi. Resta. Tutto passa.

The joy of a reunited family, the chaos, the laughter, the chatter. The table adorned with festive foods, always the same, and there he was, ever present: the wine. If I were to think about what Angheledda represents, the images that come to mind are these. A large family, 7 siblings, and 11 nieces and nephews. And then spouses, partners, fiancées. All together. All around that table which every year seemed to become shorter and shorter. And she, Angheledda, quiet, welcoming, gentle, held the reins of this family. It didn't matter where we lived, whether it was a few kilometers away or across the sea, coming together was the norm. Being together, seeing each other again, sharing. That's why when I decided to bottle the first wine, I thought of her. Because every time I drink a glass of wine or look at this bottle, I remember what she taught me, silently, without saying a word: it doesn't matter if you travel the world or if life is testing you, come back home. Sit at the table with your family, eat, drink. Stay. Everything passes.





Cantina Caria Gianfranco

Via Sant'Antonio 9, Sorgono (NU)
349 106 0109
gianfrancocaria79@gmail.com
Angheledda
Angheledda.2022

dove siamo



Angheledda

Mandrolisai D.O.C. Rosso 2022

Rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso, con ricordi di frutta (mora, prugna), una leggera nota speziata di pepe e un gusto secco, tannini morbidi, persistente in bocca, buona acidità e ottima struttura. Si accompagna in maniera ottimale a primi piatti come pasta al ragù o lasagne e a secondi piatti a base di carne arrosto e formaggi stagionati.

Ruby red with violet hues. Intense aroma, with hints of fruit (blackberry, plum), a light spicy note of pepper with a dry taste, soft tannins, persistent in the mouth, good acidity, and excellent structure. It pairs optimally with first courses such as pasta with ragù or lasagna and with main courses of roasted meat and aged cheeses.

CANTINA TREXENTA

Dove le passioni diventano vino.

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 dei 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.





Cantina Trexenta

Via Piemonte 40, 09040 Senorbì (SU)

+39 070 9808863 - +39 070 9809005 - +39 070 9808113

info@cantinatrexenta.it

www.cantinatrexenta.it

cantinatrexenta

dove siamo



Baione

Cannonau di Sardegna DOC

100% Cannonau

14,5% Vol.

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.
Ideale con arrosti e formaggi stagionati.

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.
Ideal with roasts and aged cheeses.



Contissa

Vermentino di Sardegna DOC

100% Vermentino

14% Vol.

Un giallo paglierino con riflessi verdognoli, tipici 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.
Ideale con piatti a base di pesce.

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.
Ideal with fish-based dishes.



Tanca su Conti

Cannonau di Sardegna DOC riserva

100% Cannonau di Sardegna DOC

15% Vol.

"Sa Tanca de su Conti" è un appezzamento situato nel comune di Senorbì di proprietà di una nobile famiglia. Il colore intenso, rosso rubino, caratteristico del Cannonau, e il profumo ampio e variato invitano a degustare questo magnifico vino apprezzato dagli appassionati intenditori del Cannonau. Con un gusto armonico, asciutto, sapido e persistente conquista gli elogi degli esperti valutatori. 18 mesi in botte di rovere e 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Ideale con arrosti tipici (porcetto e agnello), selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

"Sa Tanca de su Conti" is a plot of land located in the municipality of Senorbì, owned by a noble family. The intense ruby red color, typical of Cannonau wine, along with its broad and varied aroma, invite enthusiasts and connoisseurs to savor this magnificent wine. With a harmonious, dry, savory taste that lingers, it earns praise from expert evaluators. Aged for 18 months in oak barrels and further refined for six months in the bottle. Ideal when paired with typical roasts (suckling pig and lamb), game meat, and medium to long-aged cheeses.Ideal with fish-based dishes.

CANTINA PISU

Al centro della filosofia di questa giovane cantina, nata nel 2019, c'è la dedizione alla vigna intesa come elemento centrale dell'ecosistema del territorio del Mandrolisai. Ne conseguono lavorazioni attente alla natura e interventi ridotti al minimo in cantina.

La cantina Pisu produce due etichette :

S'Òmine :

Il nome e l'etichetta stanno ad indicare il costume tradizionale indossato dall'uomo ad Atzara, a testimonianza del modo in cui questo vino riesca a catturare il carattere e l'identità del territorio.

Pretzisu :

Il nome di questo vino significa "necessario", così era considerato il vino dolce bianco. Prodotto in tutte le famiglie del territorio, immediato e *"necessario"* per far fronte alle spese della casa. Pretzisu e' prodotto da uve aromatiche autoctone del territorio.

At the core of the philosophy of this young winery, established in 2019, lies the dedication to the vineyard as a central element of the Mandrolisai territory's ecosystem. This dedication leads to practices that are mindful of nature, with minimal interventions in the winery.

Cantina Pisu produces two labels:

S'Òmine:

The name and label refer to the traditional costume worn by men in Atzara. It signifies how this wine manages to capture the character and identity of the territory.

Pretzisu :

The name of this wine refers to "necessary" in English. It denotes the sweet white wine. Produced in all families within the territory, it was an immediate and "necessary" wine to meet household expenses. Pretzisu is made from indigenous aromatic grapes of the region.







Cantina Pisu

Via Monte Bello 14, 08030 Atzara (NU)
338 937 7808
luigipisu82@gmail.com
Cantina Pisu Luigi

dove siamo



S'Òmine

Mandrolisai D.O.C. Rosso

15% Vol.

Il colore rosso di questo Mandrolisai porta con sé i sentori della macchia mediterranea, caratterizzati da frutti rossi e confettura, dai tannini delicati e da una buona struttura. Il sorso è fresco, succoso, teso e termina con piacevoli sensazioni minerali. È il compagno ideale di antipasti a base di salumi e formaggi, arrosti di carni rossi e cacciagione. Si serve a 18 gradi.

The red color of this Mandrolisai carries hints of the Mediterranean scrub characterized by red fruits and jam, delicate tannins, and a good structure. The taste is fresh, juicy, taut, and finishes with pleasant mineral sensations. It's the ideal companion for appetizers with cured meats and cheeses, roasted red meats, and game. Serve at 18 degrees Celsius.



Pretzisu 2022

Vino dolce da uve stramature

15,12% Vol.

Pretzisu si presenta con aromi primari molto intensi richiamati anche al gusto rotondo, morbido e con una decisa sapidità.

Pretzisu presents itself with very intense primary aromas, which also translate into a round, soft taste with a pronounced savoriness.

MONTEFENOSU
AZIENDA VITIVINICOLA

La cantina nasce nel territorio di Muros, piccolo paese del Sassarese, nel Nord Ovest della Sardegna. L'azienda utilizza metodi di coltivazione biologica dal 1996, coltiva uve autoctone quali Vermentino, Cagnulari, Cannonau e uve internazionali come Sirah, Merlot e Marcelan. I vini sono prodotti da vigneti coltivati in terreni calcareo argillosi e significativa presenza di fossili. I vigneti sono esposti in gran parte su un alto piano posto a 410 mt s.l.m da cui si apre un panorama unico che spazia su tutta la costa nord-occidentale della Sardegna. Sono incastonati tra la macchia mediterranea di cisto, timo ed elicriso su una superficie di 13 ettari, facente parte dei 140 ettari totali aziendali. La brezza marina proveniente dalle vicine coste, favorisce l'arricchimento delle caratteristiche organolettiche delle uve.
La cantina si trova a Muros, in località Monte Fenosu. Le uve, raccolte a mano, dopo un'attenta selezione vengono lavorate secondo metodologie tradizionali e con attrezzature moderne, che consentono di ottenere un prodotto di elevata qualità.

The Winery Located in Muros, a small town in the Sassari region in the northwest of Sardinia, this company has been using organic farming methods since 1996. They cultivate indigenous grapes such as Vermentino, Cagnulari, Cannonau, and international varieties like Syrah, Merlot, and Marcelan. The vineyards grow in clayey limestone soils with a significant presence of fossils. Positioned mostly on a high plateau at 410 meters above sea level, the vineyards offer a unique panorama that spans the entire northwestern coast of Sardinia. Spread across 13 hectares, part of the total 140 hectares of the company, they are nestled amidst the Mediterranean vegetation of rockrose, thyme, and helichrysum. The sea breeze from the nearby coasts enriches the organoleptic characteristics of the grapes.

The Winery is situated in Muros, specifically in the Monte Fenosu area. Hand-picked grapes undergo careful selection and are processed using traditional methods and modern equipment, ensuring the production of high-quality wines.





Monte Fenosu

Soc. Agricola Monte Fenosu sas Muros (SS)
320 3349226 - 388 1951480
montefenosu@gmail.com
cantinamontefenosu.eatbu.com
Cantina Monte Fenosu

dove siamo



Ardosu

Cannonau D.O.C. Rosso

Cannonau - Rosso

15% Vol.

Si presenta con un colore rosso rubino. ai profumi intensi e persistenti, con sentori di viola e frutti di bosco, un grande corpo accompagna un leggero finale tannico.
Si sposa bene con salumi, formaggi, arrosti, selvaggina.

It presents itself with a ruby red color. It has intense and persistent aromas of violets and berries, a full body accompanied by a slight tannic finish. It pairs well with cured meats, cheeses, roasts, and game meats.



Cagnulari

Isola dei Nuraghi Cagnulari I.G.T

Cagnulari - Rosso

14,5% Vol.

Al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi, come visciole e ribes rosso, impreziositi da sfumature erbacee e di macchia mediterranea, tendenti quasi al balsamico, in questo caso arricchite da toni di foglia di geranio, e lievi nuances speziate, molto delicate.
Si accompagna con salumi, formaggi, arrosti, selvaggina.

It has aromas of small red fruits, such as sour cherries and red currants, enhanced by herbaceous notes and Mediterranean scrubland scents, almost tending towards balsamic. In this case, enriched by hints of geranium leaf and delicate spicy nuances. It pairs well with cured meats, cheeses, roasts, and game meats.



Tudurighe

Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vermentino - Bianco

13,5% Vol.

Colore giallo paglierino; al naso richiama profumi di frutta a pasta bianca, come mela e pesca, con lievi note agrumate, fresco, fragrante e sapido con notevoli ritorni di fiori di gelsomino ed erbe aromatiche insieme, Il finale lungo con la ampia sensazione minerale completano il bouquet. Chiude con una leggera sensazione di amaro, tipica del Vermentino. Abbinamenti piatti a base di pesce, formaggi stagionati, fritture, per aperitivi.

It has a straw yellow color; on the nose, it recalls aromas of white-fleshed fruit like apple and peach, with slight citrusy notes, fresh, fragrant, and savory with notable returns of jasmine flowers and aromatic herbs together, and the long finish with a broad mineral sensation completes the bouquet. It closes with a slight bitter sensation, typical of Vermentino. Pairings include fish-based dishes, aged cheeses, fried foods, and as an aperitif.

L'azienda vitivinicola Tanca Gioia Carloforte è situata sull'Isola di S. Pietro, nella punta sud-ovest della Sardegna. Qui vengono prodotti i vini U Tabarka. L'azienda, nasce nel 2000 grazie al coraggio dei due fondatori che approfittando delle condizioni climatiche favorevoli e alla composizione sabbiosa del terreno di origine vulcanica decidono di coltivare nei vigneti dislocati su più livelli le uve autoctone e tradizionali della zona come il Vermentino di Sardegna, il Carignano, il Bovale (Bovaleddu), il Moscato di Sardegna ed il Nasco Aromatico. Con il curioso nome U Tabarka dato ai suoi vini, l'azienda vuole omaggiare la storia della propria terra: il nome deriva infatti da Tabarka, una località tunisina famosa come colonia di pescatori genovesi che nel 1738 dovettero abbandonarla, trasferendosi poi sull'isola di San Pietro. Nacque così Carloforte che ancora oggi ci ricorda la Liguria: il dialetto molto simile al genovese più che al sardo e le costruzioni simili ai carruggi liguri. Un altro segno distintivo dell'isola è la pesca e la lavorazione del tonno e di tutti i derivati: ogni ricetta a base di tonno trova un perfetto abbinamento con uno dei vini U Tabarka.

The viticultural company Tanka Gioia Carloforte is located in S. Pietro island, in the south-west of Sardinia. Here the wines U Tabarka are produced. The company, was born in 2000 thank to the courage of two founders who wanted to take advantage of the positive climatic conditions of the island and of the sandy and volcanic soil. They decided to cultivate local and traditional vine displaced on different levels (Vermentino of Sardinia, Carignano, Bovale - Bovaleddu, Moscato of Sardinia and Aromatic Nasco). With the peculiar name "U-Tabarka" the winery wants to pay homage to our land: this name is taken from Tabarka, a small tunisian village, where a small colony of Genoese fishermen settled in late 11th century. In 1738 the same colony moved totally to the Island of St. Peter, once uninhabited. For this reason, today we have Carloforte, that remember us Liguria: the dialect and the buildings are very similar to the Genoese one. Another important element of the island is fishing tuna fish: every recipe with tuna fish is perfect if combined with U Tabarka.





Tanca Gioia Carloforte Srl Soc. Agr.

Località Gioia, 09014, Carloforte (SU)
+39 348 3516 353 - +39 345 096 5746
u-tabarka@u-tabarka.it
www.u-tabarka.it
U-Tabarka

dove siamo



Ventou de Ma 2022

Vermentino di Sardegna
in purezza DOC
14% Vol.
Produzione *Produsctions* 8.000

Prodotto con uve Vermentino di Sardegna in purezza, provenienti dalla selezione dei migliori appezzamenti. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per un mese in bottiglia. Alla vista appare giallo paglierino brillante. Al naso è complesso, persistente e fresco con note di mela e nocciolo di pesca. Al palato è fruttato, floreale e fresco sul finale, con ottima persistenza dei profumi. SERVIZIO: calici a tulipano alla temperatura di 8 - 10°C. ABBINAMENTI: piatti a base di pesce e crostacei come aragosta alla catalana; carni bianche e formaggi freschi. Ideale come aperitivo.

The wine is produced with mono varietal grapes Vermentino of Sardinia, cultivated on the best soils. This wine is improved for 8 months in stainless steel and in bottle for one month. Color: straw yellow. Nose: complex, persistent and fresh, with apple and peach-stone notes. Palate: fruity, floral and fresh at the end and persistent. Be served at 8°- 10°C, tulip glass. Food matches: fish dishes and crustacean (lobster), white meat, young cheese. Perfect like aperitif.



Russu 2022

Carignano del Sulcis
in purezza DOC
14% Vol.
Produzione *Produsctions* 9.000

Prodotto con uve Carignano del Sulcis in purezza, provenienti dalla selezione dei migliori appezzamenti. Questo vino viene affinato per circa 18 mesi in acciaio e per 16-18 mesi in bottiglia. Il colore è rosso lucente tendente al granato. Il profumo è complesso ed avvolgente con chiare note di confettura di more ed una sottile venatura speziata con sentori di prugna, alloro e mirto. Al palato si apre delicatamente con tannini morbidi e densi, aroma di scorza di arancia rossa. SERVIZIO: calici di media apertura alla temperatura di 16 - 18°C. ABBINAMENTI: primi piatti saporiti, carni rosse, pesci grassi e funghi.

The wine is produced with mono varietal grapes Carignano of Sulcis, cultivated on the best soils. This wine is improved for 18 months in stainless steel and in bottle for 16-18 month. Color: brilliant red with garnet tints. Nose: complex and ample with smell of blackberry jam, spices, plum, bay tree and myrtle. Taste: soft and dense tannins, blood orange skin. Be served at 16°- 18° C, normal glass. Food matches: tasty meals, red meat, fish and mushrooms.



Ciù Russu 2022

Bovaleddu (Bovale Sardo)
in purezza
14,5% Vol.
Produzione *Produsctions* 4.000

Prodotto con uva Bovale (Bovaleddu) in purezza. Questo vino viene affinato per circa 8 mesi in acciaio e per altri 5 mesi in bottiglia. Alla vista appare rosso intenso tendente all'amaranto. Al naso è complesso ed avvolgente con sentori di frutta rossa matura e spezie. Al palato è snello ed elegante con note di amarena e spezie, tannini che contribuiscono alla persistenza. SERVIZIO: ampi calici alla temperatura di 16 - 18°C. ABBINAMENTI: primi piatti saporiti, arrosti, brasati e stracotti di carne, pesci come il rombo e funghi in umido.

The wine is produced with mono varietal grapes Bovale (Bovaleddu). This wine is improved for 8 months in stainless steel and in bottle for 5 month. Color: intense red, with reddish purple tints. Nose: complex and ample with smell of mature red fruits and spices. Palate: smooth and tasteful, with black cherry and spice notes, persistent tannins. Be served at 16°- 18°C, ample glass. Food matches: tasty meals, roasted, braised meat, beef stew, turbot and stew mushrooms.

BERRITTA
DORGALI

La nostra famiglia coltiva la vite e l'ulivo da diverse generazioni. Attualmente possediamo una superficie di circa dieci ettari coltivata a vigneto, ai quali si aggiungono ulteriori tre ettari dedicati agli oliveti, il cui prodotto è destinato al consumo familiare. I terreni si trovano nell'agro di Dorgali, nella suggestiva vallata di Oddoene. La valle, grazie alle numerose coltivazioni, è stata il simbolo della rinascita economica nel secondo dopoguerra. Si trova poco distante dal mare e i suoli sono ricchi di granito in disfacimento misto calcare. Inoltre il microclima conferisce alla zona un carattere inconfondibile, che si adatta perfettamente alla coltivazione della vite. I vitigni sono costituiti per il 75 per cento dal Cannonau. Questa varietà trova nelle vallate di Dorgali il suo habitat classico e naturale. Oltre al tradizionale vino sardo e mediterraneo, coltiviamo il Syrah: questa varietà viene vinificata sia in purezza, sia con un blend insieme al Cannonau.A partire dall'annata 2020 produciamo anche il Vermentino, il principe tra i bianchi della Sardegna. C'è poi il Panzale: si tratta di un raro vitigno autoctono a bacca bianca. Questa tipologia, originariamente destinata per il consumo come uva da tavola, è stata però riscoperta grazie ad una geniale intuizione di Antonio Berritta, vigneron e fondatore della nostra Cantina.Antonio Berritta, a partire dagli anni Ottanta, ha iniziato un lungo e attento lavoro di recupero e selezione di questa pianta, con l'obiettivo di trasformarne i frutti in un vino dal sapore inconfondibile. Il Panzale, imbottigliato dal 2005, sprigiona un'enorme freschezza, sapidità e delle note di mandorla. Le nostre viti vengono allevate da sempre con metodi tradizionali e tecniche agronomiche volte ad una produzione biologica, rispettosa delle stesse piante, dell'ambiente e del terreno e anche delle tradizioni. La certificazione biologica è presente in etichetta a partire dall'annata 2019. I vini attualmente prodotti sono nove e l'attuale produzione di vino è di circa 35 mila bottiglie. Il costante obiettivo della Cantina è quello di impiegare il completo potenziale dei vigneti, complessivamente circa venti ettari.

Our family has been cultivating vines and olives for several generations. We currently own an area of about ten hectares planted with vineyards, to which we have added another three hectares that are instead used for olive groves. The land is located in the countryside of Dorgali, in the picturesque valley of Oddoene. Thanks to its numerous crops, the valley was the symbol of post-World War II economic rebirth in Sardinia. It is not far from the sea and its soils are rich in decomposing granite mixed with limestone. The microclimate also gives the area an unmistakable character, which is perfectly suited to the cultivation of vines. The olive groves are divided into four plots: the plants are about 80 years old and the predominant cultivar is Bosana. Its oil exudes intense Mediterranean aromas and an intense flavour. Berritta extra-virgin olive oil is sold in 0.25 litre, 0.50 litre, one litre and finally three litre bottles. The grape varieties we grow are 75% Cannonau. This variety finds its classic and natural habitat in the Dorgali valleys. In addition to the traditional Sardinian and Mediterranean grape variety, we also cultivate Syrah: this variety is vinified both as a mono-varietal wine and in a blend together with Cannonau. Then there is Panzale: a rare, native white-berry variety. This grape was originally intended for consumption at the table. Thanks to a brilliant intuition, however, it was rediscovered by Antonio Berritta, vineyard owner and founder of our winery, who more than ten years ago began the long and careful work of recovery and selection, with the aim of turning it into a wine with an unmistakable flavour that exudes freshness, tanginess and notes of almond. Vines have always been trained here with traditional methods and agronomic techniques aimed at organic production, respectful of the plants, the soil and also traditions. Organic certification has been confirmed on our labels since the 2019 vintage. We produce eight different wines, and the current production volume is about 35,000 bottles. The Winery's objective in the near future is to use the full potential of the vineyards, a total of about twenty hectares.



Cantina Berritta
Viale Kennedy 108, 08022 Dorgali (NU)
+39 377 3256459
info@cantinaberritta.it
www.cantinaberritta.it
Cantina Berritta

dove siamo



Tziu Martine

Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino 100%
Giallo paglierino

Vermentino in purezza con una decisa impronta fresca e salina. L'attenta vinificazione con lieviti indigeni ha conservato i profumi tipici di quest'uva. Le note agrumate e fruttate, accompagnano il sorso delicato e ben definito dalla breve macerazione sulle bucce.

Varietal Vermentino with a firm, fresh and salty impression. The careful vinification with indigenous yeasts has preserved the typical aromas of this grape. Citrus and fruity notes accompany the delicate and well-defined sip due to the brief maceration on the skins.



Nostranu

Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau 100%
Rosso rubino scarico

Nostrano, ovvero originario del luogo, è un Cannonau di medio corpo che ha in dote immediatezza di beva e nitida fragranza olfattiva, ben preservate dal solo affinamento in acciaio. Fruttato, con delicate note di ciliegia e mora, nasce dalle viti più giovani del nostro vigneto allevate nel cru di Oddoene.

Nostrano, or native of the place, is a Cannonau with a medium body featuring immediacy in the mouth and a clear olfactory fragrance, well preserved bt solely ageing in steel. Fruity with delicate notes of cherry and blackberry, born from the youngest vines of our vineyard cultivated in the cru of Oddoene.



Thurcalesu

Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau 100%
Rosso rubino

Un Cannonau in purezza che sosta in botti medio/grandi di rovere, acquisendo un fine equilibrio di profumi tipici e struttra. Frutti rossi maturi, erbe aromatiche e delicate speziature definiscono il suo elegante profilo olfattivo, Un rosso di pieno corpo dai tannini ben levigati, ottenuto da una accurata selezione di viti di oltre 25 anni.

A varietal Cannonau that rests in barrels of oak, acquiring a fine balance of typical aromas and structure. Ripe red fruits, herbs and delicate spices define its elegant olfactory profile. A full-bodied red with well-polished tannins, obtained from an accurate selection of vines of over 25 years.

La Tenuta Buniccu, è nata dalla passione vitivinicola di Gianni Addis e Silvia Muroni. In una terra assolata, profumata di mirto, elicriso, corbezzolo e lavanda, nascono e maturano le nostre uve. Nel secolo scorso la Tenuta si estendeva per oltre mille ettari, dalla prima collina gallurese nel comprensorio di Trinità d'Agultu e Vignola, fino alla spiaggia di Li Cossi, dove Francis Ford Coppola ha girato le magnifiche scene di Black Stallion e dove Michelangelo Antonioni ha costruito la sua originale residenza estiva a forma di cupola.

L'appezzamento di terra originale di oltre mille ettari, appartenuto al trisnonno e al bisnonno di Gianni, è andato dividendosi nel corso degli anni fra i vari eredi di una famiglia numerosa. L'attuale tenuta, di circa 100 ettari, ingloba una cava di granito rosa e i vigneti che si estendono nel declivio di fronte al mare. È lì che maturano le uve del vermentino Birò, il rosso O'Tomà e il nuovissimo cagnulari Murò.

Tenuta Buniccu è un'azienda a conduzione familiare, portata avanti nei più piccoli dettagli da Gianni e Silvia, che l'hanno fondata, insieme ai due figli Matteo e Sara. Accomunati da una grande passione per la terra e per i suoi frutti, la famiglia di Gianni e Silvia, interagisce con le realtà professionali locali, alla ricerca sempre dell'eccellenza.

La Tenuta Buniccu was born from the viticultural passion of Gianni Addis and Silvia Muroni. In a sunny land, perfumed with myrtle, helichrysum, strawberry tree, and lavender, our grapes are born and mature. In the last century, the estate extended for over a thousand hectares, from the first hills of Gallura in the Trinità d'Agultu and Vignola district, to the beach of Li Cossi, where Francis Ford Coppola filmed the magnificent scenes of Black Stallion and where Michelangelo Antonioni built his original summer residence in the shape of a dome.

The original plot of land of over a thousand hectares, owned by Gianni's great-great-grandfather and great-grandfather, has been divided over the years among the various heirs of a large family. The current estate, about 100 hectares, includes a pink granite quarry and vineyards that extend down the slope facing the sea. It is there that the Vermentino Birò grapes, the red O'Tomà, and the brand new Cagnulari Murò grapes mature.

Tenuta Buniccu is a family-run company, meticulously managed by Gianni and Silvia, who founded it, along with their two children Matteo and Sara. United by a great passion for the land and its fruits, Gianni and Silvia's family interacts with local professional realities, always in search of excellence.









Tenuta Buniccu

Trinità d'Agultu e Vignola (SS)

+39 340 5233273

tenuta.buniccu@gmail.com

www.tenutabuniccu.it

Tenuta Buniccu

dove siamo



O'Tomà

IGT Colli del Limbara
Cannonau
Vino Rosso

Della mia terra natia porto l'impronta, che mi dona una solare sapidità fragranza e minerale identità. Il profumo è di macchia con note di rosa selvatica in un purpureo rosso che svela i piccoli frutti selvatici Acompagnami con carni alla brace selvaggina e formaggi stagionati.

I carry the imprint of my native land, which gives me a sunny savor, fragrance, and mineral identity. The aroma is of Mediterranean scrub with hints of wild rose in a purplish red that reveals small wild fruits. Accompany me with grilled meats, game, and aged cheeses.



Murò

IGT Colli del Limbara
Cagnulari
Vino Rosso

Dimoro abbarbicato su una magra collina fronte mare, che mi dona salmastro e ristoratrici brezze. Sono cagnulari e autoctono della nostra isola. Coloro di un rosso intenso e profumo di macchia e mora matura, il mio sapore è pieno e austero. Accompagnami con piatti tipici della gastronomia sarda, porcetto e agnello.

I dwell perched on a lean hill facing the sea, which bestows upon me briny air and refreshing breezes. I am Cagnulari, native to our island. Colored with an intense red and scents of Mediterranean scrub and ripe blackberry, my flavor is full and austere. Accompany me with typical dishes of Sardinian cuisine, suckling pig and lamb.



Birò

DOCG Vermentino
di Gallura superiore
Vino bianco secco

Nelle soleggiate terre granitiche baciate dalla brezza del mare, fra mirto, corbezzolo, lavanda e elicriso, maturano le uve di vermentino, le cui essenze donano al birò uno straordinario bouquet evidenziato dalla sua pura cromia. Perfetto come aperitivo ideale con frutti di mare e crostacei.

In the sunny granite lands kissed by the sea breeze, among myrtle, strawberry tree, lavender, and helichrysum, Vermentino grapes ripen, whose essences give Birò an extraordinary bouquet highlighted by its pure chromaticity. Perfect as an ideal aperitif with seafood and shellfish.

AZIENDA·VITIVINICOLA
CHESSA

La nostra è una storia che unisce tradizione e territorio alla ricerca della miglior espressione enologica del nostro terroir. Il territorio è quello di Usini, nel nord della Sardegna, da sempre considerato un terroir unico e irripetibile per le sue caratteristiche pedoclimatiche, il suo microclima e la particolare conformazione dei terreni che fanno crescere uve ricche di profumi e sfumature eccezionali, come il Vermentino e il Cagnulari che ha qui la sua terra d'elezione. La tradizione è quella della nostra famiglia che si dedica alla viticoltura da più di 60 anni, preservando nel tempo i vecchi saperi e la purezza dei vitigni tipici di Usini. Oggi, grazie alle moderne tecniche enologiche proponiamo vini di gran pregio, con caratteri di tipicità e genuinità.

We have blended traditions and territory to create wines that are the best expression of our terroir. The territory is that of Usini, in northern Sardinia, from time immemorial considered a unique terroir, standing apart as a result of its soil composition, climate and microclimate and the special lay of the land. This territory produces grapes rich in scents and exceptional nuances, such as Vermentino and Cagnulari which find perfect conditions here, preserving over time the ancient knowledge and purity of the vines typical of Usini. Today, thanks to modern winemaking techniques, we are able to offer wines of outstanding quality, typical and authentic.



Cantine Chessa
Via San Giorgio, 07049 Usini (SS)
+39 328 3747069 - +39 079 380151
info@cantinechessa.it
www.cantinechessa.it
Cantine Chessa

dove siamo



Cagnulari

Isola dei Nuraghi

Cagnulari 100%

Produzione *Productions*

...

Il nostro Cagnulari, Isola dei Nuraghi IGT, è un vino ottenuto da uve cagnulari in purezza coltivate tra le colline di Usini a 250 m. slm. Di colore rosso rubino intenso,con inserimenti di viola scuro. Sposo della cucina tradizionale accompagna gradevolmente il consumo delle carni, dei contorni e dei formaggi, anticipando tutto ciò che di buono e solenne allieta ed esalta la tavola.

Our Cagnulari, Isola dei Nuraghi IGT, is a wine obtained exclusively from Cagnulari grapes cultivated on the hills of Usini at 250 m asl. Deep ruby red in colour, with deep purple tones. It matches well with traditional dishes, accompanying meat, side dishes and cheese; it is an excellent wine for important dishes.



Lugherra

Isola dei Nuraghi

Cagnulari

Produzione *Productions*

...

Lugherra, Isola dei Nuraghi IGT, è un vino di colore rosso rubino intenso, con inserimenti di viola scuro. Si manifesta all'olfatto con grande impatto di sentori di inchiostro di china e di piccoli frutti selvatici, rossi e neri, in grande equilibrio con le leggere note Vanigliate e tabaccate. In bocca, intenso, persistente ed articolato, si elargisce con note calde e morbide, ricche di sapidità, che preludono ad un vino dove i caratteri fortemente minerali, regalano alla cavità orale una piacevole piccantezza che si armonizzerà con La conferma degli aromi retro olfattivi.

Lugherra, Isola dei Nuraghi IGT, is a deep ruby red wine, with deep purple tones. Its nose is of great impact with hints of india ink and red and black berries, well balanced with notes of vanilla and tobacco, softened by alight note of oak. In the mouth, intense, lasting, and well balanced, it releases warm mellow notes, rich in flavour and introducing the wine's strong mineral character, which leaves in the mouth a pleasant spicy flavour harmonising well with its lingering aromas.



Mattariga

Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino 100%

Produzione *Productions*

...

Mattariga è un Vermentino di Sardegna DOC ottenuto da uve Vermentino 100% coltivate su terreni calcarei, collinari a 250 m. slm, con una buona escursione termica che ha consentito di preservarne gli aromi. Basse rese per ettaro ed un'accurata vinificazione hanno permesso di ottenere una buona concentrazione. Fine e delicato l'aroma, equilibrato ed intenso il gusto.

Mattariga isa Vermentino di Sardegna DOC obtained from 100% Vermentino grapes cultivated on calcareous soil, on hills at 250 m asl, with good temperature excursion, which helps to preserve aroma. Low yields per hectare and careful winemaking produce good concentration. It has a fine and delicate scent, and a well-balanced and Intense taste.

Vini&cantine
di Sardegna

Aumenta la tua visibilità!

Il Progetto :



Guida cartacea presente nel territorio della Sardegna con

50.000 *copie*

presso ristoranti, alberghi, winebar ed enoteche.

Scarica la guida digitale

inquadrando il QR code

circa **300.000**

visitatori all'anno sul nostro sito





1.200.000

visualizzazioni all'anno sul Digitale

Puoi entrare a far parte del nostro progetto !

Contattaci :

+ 39 347 1850445

www.viniecantinedisardegna.it

Vini&cantine di Sardegna

viniecantinedisardegna

comunicazione

Grafica - Stampa - Web Marketing
Editoria - Pubblicità

L'arte di comunicare...il vino

- *Etichette per bottiglie*
- *Porta calici personalizzati*
- *Realizzazione siti web*
- *Gestione pagine social*
- *Carta dei vini*
- *Realizzazione depliant*

347 185 0445

www.dscomunicazione.it








MONDIAL CAPSULE S.R.L.

PRODUZIONE CAPSULE E GABBIETTE PER L'ENOLOGIA

Tempio Pausania (OT) Zona Industriale
Tel. +39 079 630246 - **Fax.** + 39 079 631815
Email. vendite@mondialcapsule.com
Sito. www.mondialcapsule.com