

AGRIPUNICA

Vendemmia dopo vendemmia il sogno del grande Tachis si rinnova nel Barrua, capace anche quest'anno di emozionare per eleganza e austerità. L'azienda tiene alto così il nome di questo splendido areale: il basso Sulcis, regno incontrastato del carignano in sapiente connubio con i grandi vitigni internazionali. Inverni miti ed estati calde con luminosità quasi infinita, esaltano i vitigni a bacca rossa, forgiati dalle brezze salmastre del mare. Un'attenta vinificazione e l'utilizzo accorto di barrique di rovere francese firmano ciascuna bottiglia, che si fa scrigno di calici capaci di stupire.

INDIRIZZO Via Giacomo Tachis 14

09010 Santadi (SU)

TELEFONO 0781 941012

MAIL info@agripunica.it

WEB www.agripunica.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gruppo Cantina Santadi

Gruppo IRR Agricola Finanziaria

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Marone

Riccardo Curreli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianni Antioco Poeta

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

ARGIOLAS

L'azienda di Sordiana propone come sempre una gamma di prodotti molto articolata, in grado di ricoprire le varie aree distributive e soddisfare le diverse fasce di pubblico. Tra le numerose referenze di alto livello, in questa batteria di assaggi era presente il millesimo 2017 delle tre principali etichette a base cannonau. Una vendemmia da ricordare nell'isola, che ha esaltato il vitigno a bacca nera più diffuso. Eccellente performance del Passito Antonio Argiolas 100, che prevale al fotofinish sul pluridecorato Turriga, che arricchisce il suo palmarès con l'ennesima annata da incorniciare.

INDIRIZZO Via Roma, 56-58

09040 Sordiana (SU)

TELEFONO 070 740606

MAIL info@argiolas.it

WEB www.argiolas.it

ANNO FONDAZIONE 1938

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 250 **BOTTIGLIE** 2.500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Franco

e Giuseppe Argiolas

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mariano Murru

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Deledda

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) BARRUA 2018

Rosso Igt - Carignano 85%, Cabernet sauvignon 10%,

Merlot 5% | Alc.15% | €35 | Bt.125.000 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Rubino fitto. Piccoli frutti rossi, mora e ribes punteggiano un bouquet ampio con sfumature di viola e macchia mediterranea; chiosa speziata di pepe rosa. Palato equilibrato e ricercato, con tannino fine ed elegante e buona spalla acido-sapida; lunga chiusura che ripropone ricordi mediterranei di rosmarino e mirto. Faraona in salmi.

++++ MONTESSU 2019

Rosso Igt - Carignano 60%, Cabernet franc 10%, Cabernet

sauvignon 10%, Merlot 10%, Syrah 10% | Alc.14,5% | €15 | Bt.145.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ SAMAS 2020

Bianco Igt - Vermentino 80%, Chardonnay 20% | Alc.13%

€11 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (96) I CANNONAU DI SARDEGNA PASSITO ANTONIO ARGIOLAS 100 2017

Rosso Doc Passito - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €35 (0,5)

Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace. Elegante incipit olfattivo di visciole sotto spirito e petali di rosa macerati, su uno sfondo mirto, pepe e ginepro. Assaggio avvolgente, per la discreta dolcezza e la moderata dolcezza e la ricchezza delle componenti determinano un assaggio avvolgente ma incisivo, sostenuto da una saporita freschezza e tannini ben rifiniti, vibrante nel finale balsamico. Torta della Foresta Nera.

++++ (95) TURRIGA 2017

Rosso Igt - Cannonau 85%, Bovale 5%, Carignano 5%, Malvasia nera

5% | Alc.14,5% | €65 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino impenetrabile. Tavolozza olfattiva che propone prugne e cassis, mirto, tabacco dolce, cacao e radice di liquirizia. Palato elegante, per la sapiente alternanza di carezze gliceriche e sferzate fresco-sapide, con tannino di eccellente fattura; finale interminabile scandito da ritorni fruttati e speziati. Boeuf bourguignon.

++++ ANGIALIS 2016

Bianco Igt Dolce - Nasco 95%, Malvasia bianca 5% | Alc.14,5% | €29

(0,5) | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ KOREM 2018

Rosso Igt - Bovale 85%, Carignano 10%, Cannonau 5% | Alc.14,5%

€27 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ CANNONAU DI SARDEGNA SENES RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 85%, Carignano 10%, Bovale 5% | Alc.14,5%

€20 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA CERDEÑA 2017

Bianco Doc - Vermentino 95%, Nasco 5% | Alc.14,5% | €35

Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ CANNONAU
DI SARDEGNA PASSITO
ANTONIO ARGIOLAS
100 2016

++++ TURRIGA
2014 | 2015 | 2016

++++ BARRUA
2015 | 2016 | 2017

La valorizzazione dei vitigni autoctoni è l'obiettivo dichiarato dei giovani proprietari sin dall'avvio di quest'azienda, perseguito attraverso un approccio enologico rispettoso delle loro peculiarità; da qui la scelta delle vinificazioni in purezza e dell'uso del legno limitato al solo rosso di punta, il Nuracada. Non fa eccezione il nuovo nato Bessiu, un Nasco di Cagliari in versione secca che avevamo annunciato lo scorso anno e che completa la già ampia offerta. Il nuovo arrivato, fedele allo stile aziendale, non ha deluso le aspettative, mostrando carattere e versatilità di abbinamento.

INDIRIZZO Strada Statale 466, km 10,100 - 09040 Sordiana (SU)
TELEFONO 070 740437
MAIL info@audarya.it
WEB www.audarya.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Convenzionale e lotta integrata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Salvatore e Nicoletta Pala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
Davide Aleda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Pala
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ➔ NASCO DI CAGLIARI BESSIÙ 2020

Bianco Doc - Nasco 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino intenso con nuance oro. Quadro aromatico ricco; esordio fruttato con pera abate in primo piano, seguito da cenni floreali di ginestra, zeste di agrumi ed erbe mediterranee. Il gusto è pieno, teso per freschezza e sapidità in agile equilibrio con la dote alcolica; lungo congedo su echi agrumati. Corvina al forno con patate ed erbe aromatiche.

🍷 BISAÌ 2019

Bianco Igt Passito - Nasco 100% | Alc.13,5% | €22 (0,5l)
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 NURACADA 2019

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.14% | €32 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CAGLIARI MALVASIA ESTISSA 2019

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA CAMMINERA 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO 2020

Rosato Doc - Cannonau 100% | Alc.13% | €11 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Una realtà giovanissima ma con le idee già molto chiare, l'azienda Bacchera (dal nome di una grotta carsica con tracce remotissime di insediamento umano) scommette sul carignano, che in Coru Mannu trova la sua più raffinata e apprezzata interpretazione. Vigneti affacciati sullo scenario incantevole di Porto Pino a poca distanza da Nuxis, antico borgo nel cuore del Sulcis un tempo terra di miniere, oggi prezioso terroir di questo vitigno capace di conquistarci con la sua austera eleganza, dono di radici eroiche che affondano franche di piede in terreni fatti di calcare, sabbia e salsedine.

INDIRIZZO Via Miniere, 9 - 90901 Nuxis (SU)
TELEFONO 347 9430078
MAIL baccherass@gmail.com
WEB www.bacchera.it
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 5.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Antonio Caddeo
Marta Grova e
Umberto Trombelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Trombelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Caddeo
Umberto Trombelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CARIGNANO DEL SULCIS CORU MANNU 2019

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14,5% | €49 | Bt.560
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rosso rubino su riflessi granato. Intensi profumi fruttati di marmosca, ai quali si intrecciano l'aromaticità dell'elicriso, la fragranza delle spezie orientali e una mineralità salmastra. Sorso caldo e sostenuto, ben tonificato dalla vena acido-sapida e dai tannini sottili; chiude con note di macchia mediterranea. Bocconcini di agnello in umido con patate.

🍷 CARIGNANO DEL SULCIS BACCHERA 2019

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA VITTORIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.960
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BERRITTA

Azienda familiare che opera a Dorgali, con i vigneti storici ubicati nella Valle di Oddoene, su suoli granitico-sabbiosi misti a calcare e lungo i costoni della collina basaltica di Filleri, con rocce compatte di colore rosso-bruno. La base ampelografica è costituita per la gran parte da cannonau, in areale di coltivazione "Classico". In vigna anche altre varietà; tra queste l'internazionale syrah, che si è mostrato eccellente interprete del terroir dorgalese col vino Istranzu e l'autoctono panzale, di cui i Berritta hanno evitato l'estinzione.

INDIRIZZO Via Kennedy, 108
08022 Dorgali (NU)
TELEFONO 377 3256459
MAIL info@cantinaberritta.it
WEB www.cantinaberritta.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Fronteddu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Gariup
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Fronteddu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BINZA 'E SU RE

Di recente fondazione ma con radici ben salde nel territorio di Usini. Questa giovane azienda nasce per iniziativa di Annalisa Cherchi, figlia del grande Billia, e del marito Franco, animati dalla volontà di mettere a frutto gli insegnamenti di colui che viene unanimemente indicato come il Re del Cagnulari. Un'eredità immateriale che si trasfonde in una terna di vermentino di grande espressività e dalla cifra stilistica già definita. Se il cuore ci porterebbe a preferire il vino dello storico vigneto Truvaese, l'assaggio impone alla nostra attenzione uno straordinario cagnulari dalle spalle larghe.

INDIRIZZO Località Tuvaoes
07049 Usini (SS)
TELEFONO 333 1075933
MAIL binzaesure@gmail.com
WEB www.binzaesure.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 16.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Manca
CONDUZIONE ENOLOGICA
Dino Dini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Manca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

P P P P (93) ISTRANZU 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.15,5% | €40 | Bt.500
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Granato a tinte noir. Intensi profumi balsamici e di frutti di bosco; carruba, tabacco, cioccolato e liquirizia; speziature dolci e piccanti; chiusura mediterranea di macchia ed elicriso. Tan-nini generosi e raffinati, in equilibrio con una succosa dotazione fruttata per un finale sapido ed ematico. Brasato di cinghiale al vino rosso.

P P P P CANNONAU DI SARDEGNA THURCALESU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15,5% | €15 | Bt.6.000 |
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

P P P DON BADDORE 2018

Rosso Igt - Cannonau 50%, Syrah 50% | Alc.15,5% | €18 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

P P P CANNONAU DI SARDEGNA NOSTRANU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

P P P PANZALE 2020

Bianco - Panzale 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

P P CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO MARINU 2020

Rosato Doc - Cannonau 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

P P P P PINTA 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.16% | €15 | Bt.8.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino intenso. Timbro olfattivo mediterraneo che richiama le bacche di mirto e il legno di ginepro, impreziosito da un accenno di pimento. Gusto pieno, dall'approccio iniziale asciutto, che si dissolve in una calda sensazione avvolgente; finale fruttato con evidenti richiami di mora di rovo. Stracotto d'asino.

P P P VERMENTINO DI SARDEGNA BOESE VIGNA TRUVAESE 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.5.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

P P P CANNONAU DI SARDEGNA TUMBARU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

A Sara e al marito Walter non manca di certo lo spirito dei pionieri, come testimonia il meticoloso lavoro che portano avanti sul patrimonio ampelografico dell'Anglona fin dalla nascita della loro azienda, alla riscoperta di varietà dimenticate. Il costante impegno in vigna e in cantina porta i suoi frutti, resi espliciti in questa tornata di degustazioni soprattutto dalle buone performance delle etichette a base cagnulari. Maggiormente convincente è apparso il Sas Piras, una versione in chiave matura che dimostra la plasticità del vitigno e le potenzialità evolutive del vino che ne deriva.

INDIRIZZO Località Tanca de Sas Piras - 07030 Martis (SS)
TELEFONO 079 566409
MAIL info@binzamanna.com
WEB www.binzamanna.com
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sara Spanu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Dino Dini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sara Spanu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Concluso il rinnovo dei vigneti, gli investimenti di questa piccola realtà si concentrano oggi sulle strutture aziendali, in prospettiva del potenziamento dell'accoglienza che Sebastiano e Tonino curano personalmente, in un clima di grande familiarità. I vini proposti in degustazione hanno mostrato una sostanziale continuità nell'interpretazione dei vitigni principali della zona: essenziale e fedele ai caratteri più veraci del vitigno. L'etichetta che si è imposta all'attenzione rappresenta un omaggio al calciatore simbolo del Cagliari, del quale condivide un'energia al limite dell'irruenza.

INDIRIZZO Località Sas Funtanas - 07040 Tissi (SS)
TELEFONO 333 6001927
MAIL albaespanedda@gmail.com
WEB www.albaespanedda.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Sebastiano Alba e Tonino Spanedda
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Manca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluca Ventroni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SAS PIRAS 2016

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.16% | €25 | Bt.1.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato fitto. Intensi sentori di marasca e viola anticipano i timbri tostati e speziati di caffè, cacao, cuoio e legno di ginepro; sfuma su accenni di lacca. Caldo e avvolgente al gusto, con tannini vivi e asciutti intrecciati a una freschezza che corrobora il sorso; congedo su ricordi di frutta sotto spirito. Scaramella di manzo al forno.

🍷 SPANU 2018

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.15% | €14 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 CANNONAU DI SARDEGNA RENTILES 2020

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €10 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA ARES 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €10
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROMBO DI TUONO 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi

Vivido rubino fitto. Profilo olfattivo intenso e dal timbro fresco, segnato da vegetale di mirto e fruttato di ciliegia Griote. Sorso coerente, teso e asciutto, che giunge ad equilibrio grazie a una dote alcolico-glicerica ben dosata; finale gradevolmente amariante. Bavetta di cavallo alla brace.

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA AKÈSI 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.1.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CAGNULARI 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina



CANTINA DEL VERMENTINO MONTI

La storica cooperativa di Monti continua nel suo interessante trend di crescita, con progetti che mirano sia a nuove produzioni, sia alla riproposizione di etichette storiche in un'interpretazione enologica più moderna. Attesa la prossima uscita di un Cannonau Riserva, frutto di un' accurata selezione di uve circolate solo ai vigneti più antichi. Assoluto protagonista rimane il vermentino, che non a caso dà il suo nome alla cantina, e che sulle sabbie granitiche di media collina esprime performance sorprendenti. Particolarmente apprezzato in degustazione la vendemmia tardiva Arakena 2019.

INDIRIZZO Via San Paolo, 1

07020 Monti (SS)

TELEFONO 0789 44012

MAIL cantina@vermentinomonti.it

WEB www.vermentinomonti.it

ANNO FONDAZIONE 1956

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 600 **BOTTIGLIE** 3.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alberto Raccanelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stoff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



CANTINA DELLA VERNACCIA

Da quasi 70 anni l'attenzione è rivolta alla valorizzazione del vitigno vernaccia di Oristano, una vera e propria rarità viticola in simbiosi perfetta con i terreni alluvionali delle sponde del Tirso; la novità si chiama Corbesa, un blend di diverse annate in cui si fondono austerità del flor e freschezza delle ultime vendemmie. Gli orizzonti si ampliano e così quest'anno incanta il Corash, un Cannonau riserva del 2017. Ma le sorprese non finiscono qui, l'ultimo nato si chiama Tostoinu (tartaruga in sardo) un ovale in purezza che lascia presagire larghi margini di miglioramento.

INDIRIZZO Via Oristano, 6/A

Località Rimedio - 09170

Oristano (OR)

TELEFONO 0783 33383

MAIL vinovernaccia@tiscali.it

WEB www.cantinadellavernaccia.com

ANNO FONDAZIONE 1953

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica

ETTARI 130 **BOTTIGLIE** 320.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Roberto Puggioni

CONDUZIONE AGRONOMICA

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE ARAKENA 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Luminoso giallo dorato. Esordisce intenso su note fruttate di arancia, ananas e melone bianco; regala poi eleganti sentori speziati, anice stellato, elicriso e sfumature minerali. Assaggio composito e avvolgente esaltato da una fresca sapidità marina, che abbraccia tutte le componenti; epilogo lungo e godibile. Palla alla Valenciana.

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE AGHILOJA ORO 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €11

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

VERMENTINO DI GALLURA FUNTANALIRAS ORO 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13% | €13

Bt.750.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANNONAU DI SARDEGNA KIRI 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.80.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GALANA 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 20%, Cagnulari 20%, Carignano 20%, Sangiovese 20%, altre varietà 20% | Alc.13,5% | €26 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CANNONAU DI SARDEGNA CORASH RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €15 | Bt.28.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi

Rosso rubino con riflessi granati. Piccoli frutti rossi e confettura di ciliegie, trame speziate di vaniglia e cannella. Palato strutturato, con tannini ben torniti e sapidità decisa in sinergia con una piacevole freschezza; la persistenza si adagia sulle note fruttate già sentite all'olfatto. Formaggio canestrato di pecora.

CORBESA

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100% | Alc.14% | €13 (0,5l)

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

TERRESINIS 2020

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 90%, Vermentino 10%

Alc.13% | €12 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONTIPRAMA 2018

Rosso Igt - Nieddera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.6.600

Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VERMENTINO DI SARDEGNA SPUMANTE BRUT IS ARUTAS

Bianco Doc Metodo Martinotti - Vermentino 100% | Alc.12%

€10 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TOSTOINU 2019

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CANTINA DELLE VIGNE PIERO MANCINI

La storica realtà gallurese consolida la propria posizione con costanti investimenti in vigna e cantina, mentre prosegue il programma di ampliamento della superficie vitata con l'impianto di ulteriori tre ettari a vermentino nella tenuta di Ciabattu, in agro di Luogosanto. In degustazione, quest'anno, solo Vermentino di Gallura Docg: testa a testa tra il Cuccaione e il Mancini Primo vendemmia 2020, quest'ultimo preferito per la grande profondità olfattiva, a rimarcare un'annata dall'andamento climatico inizialmente complicato, ma capace di donare, infine, ricchezza aromatica.

INDIRIZZO Via Madagascar, 17
Località Cala Saccaia
07026 Olbia (SS)
TELEFONO 0789 50717
MAIL piero.mancini@tiscali.it
WEB www.pieromancini.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Mancini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Gasperi
Nicola Degosciu
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Mancini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MANCINI PRIMO 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Vivida veste paglierina. Eleganti sentori d'acacia introducono note di melone bianco, fieno ed erbe aromatiche, con intriganti contrappunti di pasticceria e cedro candito. Sorso deciso, sotto-lineato da netta sapidità e freschezza agrumata, che gareggiano con le morbidezze regalando una beva vivace e accattivante. Risotto cannellini e vongole.

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE CUCAIONE 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13% | €7 | Bt.500.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VERMENTINO DI GALLURA SPUMANTE BRUT ADELASIA

Bianco Docg Metodo Martinotti - Vermentino 100%
Alc.12% | €11 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINA DEMURU MARCO

In un contesto molto caratterizzato come il Mandrolisai, Meana Sardo rappresenta la "vetta", con i suoi vigneti posizionati a 700 metri sul livello del mare. Marco Demuru, attualmente sindaco del piccolo centro, dopo le prime esperienze a fianco del padre ha deciso di curare in prima persona i vigneti di famiglia, bio certificati, ubicati in un paesaggio collinare caratterizzato anche da boschi di querce e macchia mediterranea. Basse rese per ettaro e lavorazioni artigianali costituiscono il tratto distintivo dell'azienda, che esordisce in guida con una gamma di etichette in cui spicca il Mandrolisai Trese.

INDIRIZZO Via Leonardo da Vinci, 17
08030 Meana Sardo (NU)
TELEFONO 329 7549141
MAIL info@cantinademuru.it
WEB www.cantinademuru.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Demuru
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Demuru
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MANDROLISAI TRESE 2019

Rosso Doc - Muriellu 38%, Cannonau 34%, Monica 28% | Alc.15%
€20 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino compatto. Profilo olfattivo a tinte noir, con more, viole, chiodi di garofano e liquirizia, in una cornice balsamica di mirto. Assaggio vibrante e potente, con la rilevante componente alcolica contenuta dalla tonificante freschezza e da tannini vigorosi ma di buona fattura; finale sapido di piacevole rusticità. Maccheroni al ferretto con ragù di cinghiale.

CORAZOSU 2019

Rosso Igt - Muriellu 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.560
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CANNONAU DI SARDEGNA CREKOS 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.17% | €25 | Bt.550
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MANDROLISAI ROSEU 2019

Rosato Doc - Muriellu 38%, Cannonau 34%, Monica 28%
Alc.15% | €17 | Bt.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VERMENTINO DI SARDEGNA LUGHES 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.15% | €20 | Bt.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINA DI CALASETTA

Il candido e suggestivo borgo marinaro dell'Isola di Sant'Antioco ospita questa cantina cooperativa che, forte di una lunga storia, si fa carico di mantenere viva una tradizione enoica che in questo lembo di Sulcis ha radici profonde. Alle soglie dei 90 anni, l'azienda ha intrapreso un percorso di rinnovamento che vede il lancio di una nuova linea dedicata al settore Horeca sotto il brand Cala di Seta, omaggio alla cultura isolana della filatura del bisso, la seta di mare. Protagonista assoluto rimane il Carignano, che nella riserva Bricco delle Piane trova l'espressione più convincente.

INDIRIZZO Via Roma, 134

09011 Calasetta (SU)

TELEFONO 0781 88413

MAIL info@cantinadicasetta.it

WEB www.cantinadicasetta.it

ANNO FONDAZIONE 1932

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 200 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabio Vitillo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fabio Vitillo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA DORGALI

La Cantina rappresenta un concreto esempio di capacità di adattamento ai tempi e all'evoluzione dei mercati; grazie alla partecipazione e alla passione dei soci, già dalla vigna vengono indirizzate le scelte di qualità e di sostenibilità. Rimane costante l'impegno a mantenere la giusta misura tra identità e modernità, chiave di volta del costante successo dei vini a base cannonau, da sempre vitigno testimone di questo territorio; anche quest'anno apprezzatissimo in degustazione il blend Hortos, potente e raffinato; piazza d'onore al Cannonau Classico D53.

INDIRIZZO Via Piemonte, 11

08022 Dorgali (NU)

TELEFONO 0784 96143

MAIL enoteca@cantinadorgali.com

WEB www.cantinadorgali.com

ANNO FONDAZIONE 1953

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 600 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Michele Canzittu

Carlo Mazzuoli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giampaolo Sanna

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ CARIGNANO DEL SULCIS BRICCO DELLE PIANE RISERVA 2018

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

Granato vivace. Profumo intenso di prugne mature, mirto e gelée di more; note tostate e minerali di polvere da sparo e grafite; cen- ni vanigliati, tabacco dolce e caramella mou. Equilibrato al gusto, con tannini eleganti e una dosata componente acido-sapida; fi- nale prolungato su note fruttate. Arista di maiale con le prugne.

+++ CARIGNANO DEL SULCIS DESÈA 2020

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA DEMÀ 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO DESTÈ 2020

Rosato Doc - Carignano 100% | Alc.13% | €11 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (92) HORTOS 2015

Rosso Igt - Cannonau 60%, Syrah 40% | Alc.15% | €27 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino profondo. Profumi intensi di amarena sotto spirito e pepe nero, note balsamiche che rimandano a legno di mirto e ginepro, cacao e caffè. Al gusto regala tannini raffinati ed eleganti, sapi- da freschezza e generose morbidezze, a comporre una struttura ben tornita; sorso sorprendentemente snello che sfila lento. Pet- to d'anatra in salsa di melagrana.

++++ (91) CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO D53 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €18 | Bt.8.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivo dai riflessi granati. Esordio su marasche e mirtilli; poi timo essiccato, alloro, tabacco, cioccolato fondente, note di liquiriz- ia e torrefazione. Assaggio asciutto e generoso, con una corposa dote fenolica di elegante fattura; sorso dinamico e piacevole che si prolunga su un finale sapido e fruttato. Spezzatino di cinghiale.

++++ CANNONAU DI SARDEGNA VINIOLA RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €14 | Bt.8.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ CANNONAU DI SARDEGNA NÙRULE RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €16 | Bt.7.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA FILINE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ BARDIA 2020

Rosso Igt - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ HORTOS
2011 | 2013 | 2014

++++ CANNONAU
DI SARDEGNA
CLASSICO D53 2014

CANTINA FRANCESCO CADINU

Cantina esordiente in guida, nata da una passione per la viticoltura e per l'arte di fare il vino che si tramanda da tempo in famiglia. La vigna "Fittiloghe" (luogo di viti), situata in agro di Mamoiada, è il fulcro dell'attività produttiva; sei ettari posti a un'altitudine media di 650 m slm, caratterizzati da suoli sciolti di origine granitica. Viti impostate col sistema tradizionale ad alberello e coltivate perseguendo una filosofia produttiva sostenibile e rispettosa dell'ambiente. È il regno del vitigno cannonau, con un saldo marginale riservato alla varietà a bacca bianca granzaza.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele II
33 - 08024 Mamoiada (NU)
TELEFONO 338 2757880

MAIL
cantinafrancescocadinu@gmail.com

WEB www.francescocadinu.it
ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 6.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco Cadinu

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA LI DUNI

Trasferita nella nuovissima cantina costruita a ridosso dei vigneti di proprietà, l'azienda ha dato concretezza alla recente norma regionale sull'enoturismo, e può ora accogliere gli ospiti nell'ampia e panoramica sala degustazione con vista sul Golfo dell'Asinara. Vini originali e significativi, ottenuti da vigne di vermentino a piede franco coltivate su terreni sabbiosi e salini, capaci di imprimere sfumature di eccellente livello qualitativo. Quest'anno siamo stati conquistati dalla peculiare personalità del Nozzinnà, ricco di struttura e di eleganti tracce mediterranee.

INDIRIZZO Località Alza Longa
07030 Badesi (SS)

TELEFONO 079 9144480

MAIL info@cantinaliduni.com

WEB www.cantinaliduni.it

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Serafino Addis
Veronica Vasa, Pietro Vasa
Pietro Giuseppe Oggiano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Dino Addis

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ughetta Bogliolo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Cannonau di Sardegna Ghirada Fittiloghe 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15,5% | €45 | Bt.1.050
Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

Rubino luminoso. Profuma di lamponi e fragoline di bosco; note di peonia e viola; ricordi di arancia sanguinella, tabacco dolce e liquirizia. Generoso, caldo, mediterraneo, dal tannino di grande eleganza; una nota di freschezza richiama sensazioni agrumate, in un finale succoso con decisi accenti fruttati. Pancetta di maiale arrosto con salsa agli agrumi.

Cannonau di Sardegna Ghirada Elisi 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15,5% | €35 | Bt.1.050
Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Cannonau di Sardegna Perdas Longas 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15,5% | €20 | Bt.3.600
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Vermentino di Gallura Superiore Nozzinnà 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.16,5% | €20 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Pagliarino luminoso. Intenso preludio di pietra focaia che si arricchisce di frutta gialla e mandarino, fiori di camomilla ed elliso. Al palato è spaziente, con alta tensione e duplice personalità, nette percezioni morbide che contrastano una trama marcatamente sapida, in una sintesi armoniosa e affascinante. Spaghettoni all'aglione con colatura di alici.

Vermentino di Gallura Superiore Renabianca 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €13 | Bt.10.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Cannonau di Sardegna Nalboni 2019

Rosso Doc - Cannonau 95%, altre varietà 5% | Alc.14,5%
€10 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Vermentino di Gallura Nou 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.5.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

Vermentino di Sardegna Spumante <Extra Dry Li Junchi 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Vermentino 100% | Alc.11,5%
€13 | Bt.10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Cannonau di Sardegna Minnamentu 2020

Rosato Doc - Cannonau 100% | Alc.13% | €9 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CANTINA OLIENA

Gli tutti lo chiamano Nepente: è il vino Cannonau "di Oliena", da sempre riconosciuto alfiere di un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, soleggiato e ben ventilato, dalle viti spesso allevate col tradizionale alberello greco-latino, sapientemente curate dalla passione e dall'esperienza di generazioni di viticoltori; da più di 70 anni la Cooperativa si fa carico di valorizzare questa preziosa risorsa, nei suoi aspetti materiali e immateriali. Gli assaggi di quest'anno premiano con merito un Nepente di Oliena classico 2015 in perfetta forma.

INDIRIZZO Via Nuoro, 112

08025 Oliena (NU)

TELEFONO 0784 287509

MAIL info@cantinasocialeoliena.it

WEB www.cantinasocialeoliena.it

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 220 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Daniele Manca

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA SANTADI

Cantina simbolo del Sulcis, da più di mezzo secolo traduce in realtà la conclamata vocazione vitivinicola di questo lembo meridionale dell'Isola. Un palcoscenico naturale di indubbio fascino che trova nel Carignano il più acclamato interprete. Sono trascorsi quasi quarant'anni dalla prima vendemmia e, incurante delle mode e delle congiunture del tempo, è sempre il Terre Brune a distinguersi per eleganza e personalità in chiave identitaria. A contendergli il primato nel contesto di una proposta aziendale molto articolata, troviamo un ammaliante Festa Noria dalle fattezze morbide e suadenti.

INDIRIZZO Via Giacomo Tachis, 14

09010 Santadi (SU)

TELEFONO 0781 950127

MAIL info@cantinadisantadi.it

WEB www.cantinadisantadi.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 600 **BOTTIGLIE** 1.700.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Curreli

Giorgio Marone

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianni Antioco Poeta

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Classico 2015

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €20 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Granato vivace. Profuma di marasca, mora di rovo e mirtillo; scorzette d'arancia, nocciole e boeri; cenni di pepe nero, vaniglia, cannella e sigaro toscano. Generoso e ampio, mostra un ottimo equilibrio tra tenore alcolico, tannini levigati e vivaci doti acido-sapide; lungo finale sui toni del cioccolato fondente. Bistecca alla fiorentina.

Cannonau di Sardegna Corraisi Riserva 2015

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €25 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Oro Rosa

Rosato Metodo Martinotti - Cannonau 100% | Alc.12,5%

€12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

(95) Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2017

Rosso Doc - Carignano 95%, Bovale 5% | Alc.15% | €40

Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Fulgido granato. Quadro olfattivo ampio e ricercato con frutti di bosco maturi a circoscrivere ricordi di violetta, cenni mentolati, tabacco da pipa e pepe nero, note di cacao e legno di liquirizia. Il sorso, pieno e teso, evidenzia un corredo tannico raffinato e integrato; sfuma lento su ricordi fruttati. Cinghiale in umido.

(93) Festa Noria

Rosso Liquoroso - Cannonau 100% | Alc.17% | €30 (0,5l)

Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato vivo e trasparente. Intenso e complesso; da uno sfondo etereo emergono datteri, fichi secchi e miele di castagno, impreziositi da cenni di cannella e chiodo di garofano. Dolce, caldo e carico di morbidezze gliceriche, è tenuto in equilibrio da una netta vena fresca e da una chiosa asciutta; finale balsamico. Torta Sacher.

Shardana 2014

Rosso Igt - Carignano 85%, Syrah 15% | Alc.14,5% | €22

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2018

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14,5% | €17

Bt.450.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Villa di Chiesa 2019

Bianco Igt - Vermentino 60%, Chardonnay 40% | Alc.13,5%

€19 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

A Raja 2019

Rosso Igt - Carignano 85%, Sangiovese 15% | Alc.14,5%

€10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2014 | 2015 | 2016

Festa Noria S.A. | S.A.

CANTINA TANI

La famiglia Tani sta dimostrando di avere ben chiari gli obiettivi da perseguire: produzioni vinicole di alto profilo e, di pari passo, costante valorizzazione del rinomato omonimo agriturismo. Le etichette negli anni sono cresciute e così pure la superficie vitata; altri due ettari dedicati a vermentino e cannonau sono stati impiantati a 400 metri di altitudine sulla collina gallurese. Gli assaggi di quest'anno riaffermano la leadership del Taerra, vermentino identitario della cantina, seguito da presso dalla novità Tani Passito, da uve lasciate in pianta con sviluppo di Botrytis cinerea.

INDIRIZZO Località Conca Sa
Raighina - 07020 Monti (SS)
TELEFONO 338 6432055
MAIL info@cantinatani.it
WEB www.cantinatani.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Tani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio d'Amico
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio d'Amico
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE TAERRA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €15 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino. Esordisce all'olfatto con eleganti sentori di pompelmo rosa, mandarino, mirto e richiami salmastri. Percezioni coerenti nell'intensità di un sorso piacevolmente espressivo, dal corpo teso, ricco di echi aromatici, nel segno del giusto bilanciamento tra le componenti; finale raffinatamente sapido. Seppioline al cartoccio.

🌿 VERMENTINO DI GALLURA TANI PASSITO 2020

Bianco Docg Passito - Vermentino 100% | Alc.16,5% | €26 (0,5l)
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 SERRANU 2017

Rosso Igt - altre varietà 100% | Alc.15% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿 CANNONAU DI SARDEGNA DONOSU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 VERMENTINO DI GALLURA MEORU 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

CANTINE DI DOLIANOVA

Il progetto di restyling dell'azienda, avviato qualche anno fa, è giunto alla fase conclusiva concentrandosi sul riposizionamento nel mercato e la creazione di nuove etichette con le quali dimostrare di saper concorrere anche su segmenti medio alti. In attesa della nuova annata di Ju e dell'annunciata novità nella linea dei rossi, il compito di mostrare le potenzialità dell'azienda è affidato a Terresicci e Montesicci. Quest'ultimo in particolare sembra essersi fatto carico di raccogliere il guanto di sfida, mostrando una versione secca del Nasco particolarmente elegante e convincente: touché!

INDIRIZZO SS 387, km 17+150
Località Sant'Esu - 09041
Dolianova (SU)
TELEFONO 070 744101
MAIL info@cantedidolianova.it
WEB www.cantedidolianova.it
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1200 **BOTTIGLIE** 4.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Deiana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿 NASCO DI CAGLIARI MONTESICCI 2019

Bianco Doc - Nasco 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.12.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Brillante veste oro verde. Impianto olfattivo intenso e ricco: apre con ananas e maracuja, ravvivati da un soffio mentolato e una nuance vanigliata. Sorso caldo e avvolgente sorretto da spiccata sapidità e adeguata spalla acida; si distende in un finale di grande persistenza con netti echi agrumati. Panada di anguilla.

🌿 TERRESICCI 2016

Rosso Igt - Barbera sarda 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 CANNONAU DI SARDEGNA ANZENAS 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 VERMENTINO DI SARDEGNA SPUMANTE BRUT NATURE CARALIS 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Vermentino 100% | Alc.12%
€25 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿 NURAGUS DI CAGLIARI PERLAS 2020

Bianco Doc - Nuragus 100% | Alc.13% | €8 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿 CARALIS DEMI SEC

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia di Sardegna 100%
Alc.11% | €12 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

CANTINE SARDUS PATER

Custode di un patrimonio viticolo antico, dove il carignano affonda le sue radici a piede franco su terreni sabbiosi in una cornice di macchia mediterranea e ginepro, la cantina da più di sessant'anni tutela ed esalta questo straordinario vitigno coltivato ad alberello latino in vigne che superano gli ottant'anni. Ci siamo lasciati conquistare da Arruga, storico vino aziendale, espressione autentica dell'areale sulcitano. Intrigante, fresco come una ventata di maestrale, convince anche il Lugore, vermentino che, insieme al nasco, rappresenta l'eccezione dei bianchi in terra di rossi.

INDIRIZZO Via Rinascita, 46
09017 Sant'Antioco (SU)
TELEFONO 0781 800274
MAIL info@cantinesarduspater.it
WEB www.cantinesarduspater.it
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 300 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bertagna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Matzeu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE SU'ENTU

Se la Marmilla conosce un meritato rilancio lo si deve anche a iniziative come quella della famiglia Pilloni, che ha fatto della valorizzazione di questo splendido territorio una vera missione. Di questo impegno si è giovato in particolare il vitigno principe della zona, il bovale, sul quale la cantina ha scommesso sin dal principio. Oggi la gamma si arricchisce di un nuovo elemento, Su'Diterra, che va ad affiancare le altre referenze a base bovale proponendo un'interpretazione più immediata del vitigno. Al vertice troviamo il passito da moscato bianco che si impone per il particolare dinamismo gustativo.

INDIRIZZO SP 48 km 1,8
Località Nuraxi Pusceddu
09025 Sanluri (SU)
TELEFONO 070 93571206
MAIL info@cantinesuentu.com
WEB www.cantinesuentu.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Famiglia Pilloni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Piero Cella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluca Ventroni
Luca Mercenaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE ARRUGA 2018

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino carico. Profumi intensi di macchia mediterranea, note decise di frutti di bosco; spicca la mora di gelso che lascia spazio a trame speziate di pepe. Sorso di robusta eleganza, con tannini levigati e vena sapida in buon equilibrio con alcolicità e morbidezza; lunga persistenza su note boisé. Ososubo in umido.

+++ CARIGNANO DEL SULCIS IS ARENAS RISERVA 2019

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14% | €17 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA LUGORE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CARIGNANO DEL SULCIS NUR 2019

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO HORUS 2020

Rosato Doc - Carignano 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+ ELAT 2020

Bianco Igt - Carignano 100% | Alc.12% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (91) SU'LUCI PASSITO 2019

Bianco Igt Passito - Moscato bianco 97%, Nasco 3% | Alc.14,5%
| €18 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo dorato cristallino. Elegante corredo olfattivo con toni di albicocca disidratata, arancia candita, miele di acacia e pot-pourri floreale; a seguire sentori di pasticceria, zabaione e zafferano. Sorso morbido, di calibrata dolcezza, merito di una viva spalla acida che si allunga nel finale evocando timbri agrumati. Torta mimosa.

++++ SU'NICO BOVALE 2019

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.15% | €18 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● SU'DITERRA BOVALE 2020

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.13% | €11 | Bt.2.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ SU'ARO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 34%, Moscato bianco 33%, Nasco 33%
Alc.13% | €11 | Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ CANNONAU DI SARDEGNA SU'ANIMA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA SU'IMARI 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12% | €10 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ SU'ENTU PASSITO 2014

CAPICHERA

Che una delle aziende storiche decida di potenziare l'accoglienza è occasione da non perdere se si vuole scoprire l'intimo legame tra i suoi vini e il territorio e la cura maniacale che sta dietro ai risultati ottenuti. E se da qualche tempo i Ragnedda hanno dato prova di saper stupire anche con innovativi vini rossi, la degustazione in loco renderà più chiaro quanto stretto sia il rapporto tra Capichera e vermentino, tanto da suonare come un'endiadi. Non sorprende quindi che sia il vitigno icona gallurese a dominare la scena con un'eccellente VT che cede la mano solo a un sontuoso Santigai.

| | |
|---|---|
| INDIRIZZO Strada Arzachena | PRODUZIONE OLEARIA No |
| Sant'Antonio, km 4 - Località | PROPRIETÀ Famiglia Ragnedda |
| Spriddha - 07021 Arzachena (SS) | CONDUZIONE ENOLOGICA |
| TELEFONO 0789 80800 | Fabrizio Ragnedda |
| MAIL info@capichera.it | Marco Lostia |
| WEB www.capichera.it | CONDUZIONE AGRONOMICA |
| ANNO FONDAZIONE 1975 | Fabrizio Ragnedda |
| VITICOLTURA Convenzionale | Gian Piero Romana |
| ETTARI 50 BOTTIGLIE 250.000 | VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì |

🍷🍷🍷🍷 (96) I SANTIGAÏNI 2016

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €136 | Bt.1.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Paglierino con lampi dorati. Corredo olfattivo di rara classe e complessità, trapuntato di bergamotto, erbe aromatiche, lieve pietra focaia e una chiosa iodata. Sorso dinamico, con ingresso morbido che evolve in una precisa sensazione fresco-sapida. Affascina per pulizia, equilibrio e persistenza. Risotto con mazzancolle e porcini.

🍷🍷🍷🍷 (92,5) VT 2018

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €55 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Paglierino con accenni oro verde. Profumi di pesca bianca e agrumi si accompagnano a note floreali di zagara e fresia seguite da un soffio minerale. Sorso pieno, appagante, di morbidezza serica e solida struttura, puntellata da freschezza e sapidità; allungo finale dai richiami agrumati. Zuppa di conchigliacei.

🍷🍷🍷🍷 ASSAJÉ 2019

Rosso Igt - Carignano 100% | Alc.15% | €39 | Bt.17.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 CAPICHERA 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €39 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA VIGN'ANGENA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 LIÀNTI 2018

Rosso Igt - Carignano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.18.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷🍷 MANTÈNGHIA 2015 🍷🍷🍷🍷 CAPICHERA 2017

CARPANTE

Cagnulari e Vermentino, solide colonne portanti della linea produttiva, continuano a marcare i tratti dello stile aziendale. I giovani proprietari hanno indirizzato un ulteriore sforzo verso la promozione sui mercati esteri, Oriente su tutti, dei vini più rappresentativi del territorio di Coros che ha comportato, fra l'altro, una graduale rivisitazione grafica delle etichette. Restyling anche per il Carpante Igt, vino principalmente a base cagnulari, che in questa edizione esprime doti di grande energia. Il Vermentino di Sardegna Frinas conferma ottima vivacità ed eleganza.

| | |
|---|---|
| INDIRIZZO Via Garibaldi, 151 | PRODUZIONE OLEARIA Sì |
| 07049 Usini (SS) | PROPRIETÀ |
| TELEFONO 392 5019777 | Famiglia Careddu |
| MAIL antonietta.carpante@gmail.com | CONDUZIONE ENOLOGICA |
| WEB www.carpante.it | Andreino Addis |
| ANNO FONDAZIONE 2003 | CONDUZIONE AGRONOMICA |
| VITICOLTURA Convenzionale | Staff aziendale |
| ETTARI 10 BOTTIGLIE 40.000 | VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì |

🍷🍷🍷🍷 CARPANTE 2019

Rosso Igt - Cagnulari 90%, altre varietà 10% | Alc.15,5%
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino fitto, tendente al granato. Attacco intenso, decisamente fruttato, con cenni di corteccia di ginepro e sfumature di vaniglia e cacao. Elegante al gusto, asciutto, con tannini ben cellati, ottima freschezza e un'avvolgenza di fondo che rende il sorso ben equilibrato; sfuma con un piacevole lascio fruttato. Picanha alla brace.

🍷🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA FRINAS 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 CAGNULARI 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA LONGHERA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità



GIOVANNI CHERCHI

Lo scorso marzo è venuto a mancare Giovanni Maria Cherchi, per tutti Billia, vero e proprio uomo simbolo del suo territorio (Usini e il Coros) e della viticoltura isolana tutta. La cantina è adesso interamente nelle mani del figlio Salvatore, che fin dalla giovane età ha lavorato al fianco di Tziu Billia e saprà sicuramente portare avanti l'attività aziendale sulla stessa linea. In degustazione hanno brillato due versioni particolarmente riuscite delle etichette aziendali più prestigiose, Luzzana e Tuvaoes, quasi a voler rendere omaggio e onorare con un ultimo saluto il compianto fondatore.

INDIRIZZO Località Sa Pala 'e Sa

Chessa - 07049 Usini (SS)

TELEFONO 079 380273

MAIL info@vinicolacherchi.it

WEB www.vinicolacherchi.it

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giovanni Maria Cherchi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Piero Cella

CONDUZIONE AGRONOMICA

Salvatore Cherchi

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONSORZIO
SAN MICHELE

La giovane azienda va consolidando di anno in anno la sua presenza sul territorio di Berchidda e recentemente ha inaugurato la nuova cantina. Particolare attenzione viene dedicata anche all'accoglienza, che si va concretizzando con la ristrutturazione della bella casa padronale incastonata nell'antico vigneto di famiglia. Le scelte produttive rimangono concentrate sulla Docg, con rese contenute e vinificazioni in purezza per esaltare il carattere del vitigno. In degustazione si conferma la leadership del Superbia gallurese vendemmia 2019, vicina all'eccellenza.

INDIRIZZO Località San Michele

07022 Berchidda (SS)

TELEFONO 0789 57817

MAIL

info@consorziosanmichele.com

WEB

www.consorziosanmichele.com

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Antonio Gaïas, Silvio

Fresu e Domenico Barletta

CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco

Crasta, Matteo Torru

CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio

Gaïas, Silvio Fresu

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUZZANA 2019

Rosso Igt - Cagnulari 50%, Cannonau 50% | Alc.14% | €20

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace e luminoso. Profumi intensi di confettura di more, viole e mirto delineano il quadro olfattivo, completato da cannella, tabacco e liquirizia. Voluminoso e avvolgente al palato, con la struttura imponente corroborata dalla tonificante freschezza e da tannini eleganti; finale lungo, fruttato e balsamico. Andarinos in ghisadu.

VERMENTINO DI SARDEGNA TUAOES 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOBERANU 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.14% | €35 | Bt.1.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CANNONAU DI SARDEGNA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CAGNULARI 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VERMENTINO DI SARDEGNA BILLIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €8 | Bt.35.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE
SUPERBIA GALLURESE 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.390

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ananas, arancia, salvia e ginepro si intrecciano garbatamente a soffi salmastri e minerali. Sorso pieno, intenso, dalla componente calorica rilevante ben bilanciata da adeguata freschezza; sintesi attraente nel tocco elegante di una sapidità sottilmente agrumata. Orata al forno su letto di erbe aromatiche.

VERMENTINO DI GALLURA INVIDIA GALLURESE 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €12 | Bt.10.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VERMENTINO DI GALLURA SINFONIA
GALLURESE 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13% | €11 | Bt.13.200

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

SOBERANU 2012

ATTILIO CONTINI

L'Azienda Contini è sempre più cuore pulsante del proprio territorio, come testimonia la recente acquisizione della Vitivinicola Atzori, storica cantina di Cabras, che ha portato in dote oltre sessanta ettari di vigneti coltivati a vernaccia e nieddera. In una tornata di assaggi priva delle storiche e pluri-premiare versioni di Vernaccia, si prende il centro della scena il Barrile, intrigante e poderosa interpretazione del nieddera maturato in barrique, espressione di un millesimo felice in tutta l'isola come il 2015. Posto d'onore per il Pontis, accattivante connubio di vernaccia e moscato.

INDIRIZZO Via Genova, 48/50
09072 Cabras (OR)
TELEFONO 0783 290806
MAIL info@vinicontini.com
WEB www.vinicontini.com
ANNO FONDAZIONE 1898
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTERI 130 **BOTTIGLIE** 1.400.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Contini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Piero Cella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianfranco Siddu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FERRUCCIO DEIANA

Il Tastevin 2021 assegnato a questa storica azienda al confine tra Parteolla e Campidano ha rappresentato il giusto riconoscimento della meritoria attività di custode della cultura enoica, condotta grazie a un ricco patrimonio ampelografico nel quale spicca la gemma della malvasia. Non sorprende quindi che anche in quest'anno così particolare, in un parterre di vini ridotto ma di ottima fattura, complice l'assenza dell'aitante rosso Ajana, sia ancora la Malvasia di Cagliari a far bella mostra di sé, conquistandoci con la consueta eleganza, appena velata solo dal confronto col millesimo 2015.

INDIRIZZO Via Gialeto, 7
Località Su Leunaxi
09060 Settimo San Pietro (CA)
TELEFONO 070 749117
MAIL info@ferrucciodeiana.it
WEB www.ferrucciodeiana.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale
ETTERI 120 **BOTTIGLIE** 295.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ferruccio Deiana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ferruccio Deiana
Dario Deiana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) BARRILE 2015

Rosso Igt - Nieddera 85%, altre varietà 15% | Alc.14% | €28
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rubino con nuance granato. Ribes nero sotto spirito e violette in appassimento lasciano spazio a pepe nero, noce moscata e note balsamiche di legno di lentisco. Alla generosa dotazione alcolica fa da sponda un elegante gioco tra la sottile trama tannica e le vibrazioni fresco-sapide; lenta chiusura fruttata. Petto d'anatra glassato.

🍷 PONTIS 2018

Bianco Igt Passito - Vernaccia di Oristano 85%, Moscato bianco 15%
Alc.15% | €19 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 I GIGANTI ROSSO 2017

Rosso Igt - Nieddera 85%, altre varietà 15% | Alc.14% | €21 | Bt.12.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VERNACCIA DI ORISTANO FLOR 2016

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100% | Alc.15% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 CANNONAU DI SARDEGNA 'INU RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 90%, altre varietà 10% | Alc.14%
€18 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 I GIGANTI BIANCO 2019

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 70%, Vermentino 30%
Alc.13,5% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VERNACCIA
DI ORISTANO ANTICO
GREGORI S.A. | 1976

🍷 VERNACCIA DI
ORISTANO RISERVA
1990 | 1991 | 1995

🍷 CAGLIARI MALVASIA 2016

Bianco Doc Dolce - Malvasia 100% | Alc.15,5% | €19 (0,375l)
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi

Preziosa veste dorata. Trama olfattiva ricca ed elegante, finemente ricamata da accenni di bergamotto, frutta secca e suggestioni mediterranee con un distinto sigillo di elicriso. Percorso gustativo lineare, aggraziato, di contenuta dolcezza, piacevolmente equilibrato da un timbro finale ammandorlato. Fiore sardo maturo.

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA ARVALI 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €12 | Bt.45.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA DONNIKALIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BELLAROSA 2020

Rosato Igt - Bovale 100% | Alc.12% | €10 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CAGLIARI
MALVASIA 2015

FRADILES

"Così bevemmo a sazietà il più rosso, leggero e fine vino di Sorgono; era veramente buono", scriveva cento anni fa D.H. Lawrence del vino del Mandrolisai nel suo Mare e Sardegna. La famiglia Savoldo ha voluto raccogliere questa eredità, per trasmetterne le emozioni con vini dalla forte personalità e dal carattere identitario, resi attraverso il lavoro rispettoso della vigna, le vendemmie selettive, le basse rese e cure certosine in cantina. Assaggi entusiasmanti nel parterre di quest'anno; sul podio più alto il raffinato cru Angraris 2017, da ceppi centenari, che distanzia i blasonati rivali.

INDIRIZZO Via Sandro Pertini 2

Località Creccheri

08030 Atzara (NU)

TELEFONO 333 1761683

MAIL info@fradiles.it

WEB www.fradiles.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Savoldo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Daniele Manca

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIUSEPPE GABBAS

Azienda a decisa trazione rossista, unica eccezione qualche filare di vermentino, molto concentrata sulla produzione di Cannonau di grande personalità ed eleganza. È questo il tratto distintivo della Cantina di Giuseppe Gabbas, che nei suoi vini esprime una sintesi perfetta tra gusto moderno e tradizionali metodologie produttive. Vini che sono magnifici interpreti di un terroir molto vocato e ne concentrano le virtù nel calice, proponendo una gamma di qualità ragguardevole. Agli assaggi di quest'anno, il Vermentino Manzanile e il Cannonau Classico Dule fanno da scudieri all'eccellente Arbore.

INDIRIZZO Via Trieste, 59

08100 Nuoro (NU)

TELEFONO 0784 33745

MAIL info@gabbas.it

WEB www.gabbas.it

ANNO FONDAZIONE 1974

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Giuseppe Gabbas

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Landi

Giuseppe Gabbas

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Landi

Giuseppe Gabbas

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) MANDROLISAI SUPERIORE ANGRARIS 2017

Rosso Doc - Bovale 50%, Cannonau 30%, Monica 20% | Alc.15,5%
€45 | Bt.1.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

Granato acceso. Si colgono tratti raffinati di marasca, cassis, mirtillo in confettura, impreziositi da richiami di rabarbaro, bacche di ginepro, sigaro e carruba; grafite. Assaggio aristocratico, dal volume sferico; segnato da una trama tannica ben ordita e da freschezze balsamiche in perfetta sintonia, trasmette potenza e vitalità. Cinghiale alla cacciatora.

++++ MANDROLISAI SUPERIORE ANTIOGU 2017

Rosso Doc - Bovale 50%, Cannonau 30%, Monica 20% | Alc.16% | €18
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MANDROLISAI FRADILES 2019

Rosso Doc - Bovale 40%, Cannonau 30%, Monica 30% | Alc.14,5%
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BAGADIÙ 2019

Rosso Igt - Bovale 95%, altre varietà 5% | Alc.14,5% | €16
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ FUNTANAFRISCA 2020

Bianco Igt - Nuragus 70%, Vernaccina 20%, Vermentino 10%
Alc.13% | €13 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MANDROLISAI SUPERIORE ANGRARIS 2016

++++ (91) CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO ARBÖRE 2018

Rosso Doc - Cannonau 95%, Muristellu 5% | Alc.14,5%
€18 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino-granato luminoso. Coulis di frutti di bosco e tabacco Golden Virginia; boeri, polvere pirica e grafite; nuance di elicriso, pepe nero, bacche di mirto e ginepro. Morbido e fresco, dal tannino setoso e raffinato, con riverberi fruttato-vanigliati; beva vivace con finale sapido e persistente. Pernici in casseruola con riduzione al vino rosso.

+++ CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO DULE 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.23.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERMENTINO DI SARDEGNA MANZANILE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.11.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

I GARAGISTI DI SORGONO

Il nome rimanda agli anni '90, quando nacque l'espressione "Vin de Garage", ma per datare i vigneti dei tre soci (Renzo Manca, Simone Murru e Pietro Uras) bisogna tornare molto più indietro, visto che le vigne più vecchie sfiorano il secolo di età. L'avventura è iniziata con la vendemmia 2015, con l'appoggio di una struttura toscana per la vinificazione, mentre nel 2019 è sorta la cantina a Sorgono. In etichetta, oltre al nome, i tre garagisti ci hanno messo la faccia, per indicare il vigneto di provenienza dei singoli vini. In evidenza Uras, ottenuto dal classico uvaggio del Mandrolisai.

INDIRIZZO Via Emilia, 10

08038 Sorgono (NU)

TELEFONO 328 8714316

MAIL info@garagistidisorgono.com

WEB www.garagistidisorgono.com

ANNO FONDAZIONE 2017

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 24.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Simone Murru e soci

CONDUZIONE ENOLOGICA

Simone Murru

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

JANKARA

Il Lago del Liscia, incastonato nel cuore della Gallura, fa da sfondo a questa giovane e dinamica realtà produttiva che oggi punta ad una maggiore affermazione nel territorio, grazie anche a una cantina di recente realizzazione. Dopo qualche anno di assenza, si presenta in guida con un'interessante rassegna di etichette che vede tre vini rossi affiancarsi al più tradizionale e collaudato Vermentino di Gallura. Tra questi si mette in evidenza, con una performance di tutto rilievo, un energico 755 MT, da uve provenienti da una vecchia vigna in territorio di Mamoiada, appunto a 755 metri sul livello del mare.

INDIRIZZO Via Arzachena, 19 - 07030

Sant'Antonio di Gallura (SS)

TELEFONO 349 4381296

MAIL renato@vinijankara.com

WEB www.vinijankara.com

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Renato e Angela Spanu

Angelo e Denise Elia

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianni Menotti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianpiero Nieddu

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

URAS 2018

Rosso - Muristellu 40%, Cannonau 30%, Monica 30% | Alc.15%

€24 | Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino denso. Esordio caratterizzato da sentori di amarena e ginepro, con note speziate di tabacco e pepe nero. Agile al palato, grazie alla vibrante freschezza che, insieme ai tannini energici ma educati, bilancia al meglio la generosità alcolica e glicerica; piacevole finale su echi balsamici. Caciocavallo stagionato.

MANCA 2018

Rosso - Cannonau 100% | Alc.15% | €21 | Bt.2.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PARISI 2019

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.16% | €18 | Bt.5.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MONICA DI SARDEGNA MURRU 2019

Rosso Doc - Monica 100% | Alc.15% | €18 | Bt.4.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MANDROLISAI ROSATO 2020

Rosato Doc - Muristellu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%

Alc.12% | €10 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

(92) 755 MT 2019

Rosso Igt - altre varietà 100% | Alc.16% | €48 | Bt.3.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivido e intenso. Lampi fruttati di ribes e amarena, poi radice di china; profilo olfattivo arricchito da ventate mediterranee e da una chiosa di pepe nero. Sorso ampio, dinamico, dalla piacevole morbidezza che apre a un'impronta tannica ancora esuberante ma di raro carattere; chiusura asciutta e fruttata. Guancia di manzo brasata al vino.

CANNONAU DI SARDEGNA 2018

Rosso Doc - Cannonau 98%, Alicante 2% | Alc.15% | €28

Bt.7.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LU NIEDDU 2018

Rosso Igt - Cannonau 20%, Caricagiola 20%, Dolcetto 20%

altre varietà 40% | Alc.14% | €22 | Bt.1.700 | Ferm. Legno

e Acciaio Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE JANKARA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18

Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LA CONTRALTA

Nuovissima azienda del nord-est dell'Isola, divisa in due unità produttive: una già attiva in località Enas, alla quale si aggrupperà un prossimo impianto nei pressi di Palau, davanti al suggestivo Golfo delle Saline. Proprio la ricerca del genius loci sembra essere il motivo ispiratore di quest'impresa, intesa come volontà di leggere i caratteri del luogo che la ospita e di tradurli in vini capaci di evocare il contesto dal quale nascono. Obiettivo raggiunto, a giudicare da quanto degustato e segnatamente dal Vermentino macerato: riuscita sintesi di temperamento e mediterranea solarità.

INDIRIZZO SP 66 - Località
Enas-Zappolli - 07020
Loiri Porto San Paolo (SS)
TELEFONO 349 6806547
MAIL info@lacontralta.it
WEB www.lacontralta.com
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Società Domo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Gariup
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Saettini
Alessandro Raspizzu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANDREA LEDDA

La giovane azienda di Andrea Ledda si è fin da subito contraddistinta per la scelta di concedere ai propri vini tutto il tempo necessario per proporsi ai consumatori nelle migliori condizioni possibili. Perciò ad alcune etichette, in particolare a quelle ottenute dalla Tenuta Pelao (straordinaria vigna su terreno vulcanico a 700 metri di altitudine), è stato concesso un ulteriore periodo di maturazione e affinamento. In gran spolvero il fuoriclasse gallurese Solianu, frutto di un millesimo super per il vermentino come il 2020; conferme per i classici isolani provenienti dalla Tenuta Monte Santu.

INDIRIZZO Via Musio, 13
07043 Bonnanaro (SS)
TELEFONO 079 319135
MAIL info@vitivinicolaledda.com
WEB www.tenuteledda.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Ledda
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Ledda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Selis
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (91) AL SOL BRILLA 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

Prezioso manto dorato. Timbro evoluto e ricercato con cenni di melone cantalupo, miele d'acacia, caramella d'orzo e spezie dolci. Sorso di grande carattere e definizione, caldo e asciutto, opportunamente moderato da una giusta impronta fresco-sapida; si congela lento su echi salmastri e richiami mielati. Per niente in insalata.

🌿🌿🌿 M'ILLUMINO 2019

Rosso Igt - Carignano 100% | Alc.14% | €95 (1,5l) | Bt.350
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE
FIORE DEL SASSO 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €27
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 CANNONAU DI SARDEGNA L'ORA GRANDE 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €29 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE
TENUTA MATTEU SOLIANU 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino luminoso dai riflessi verdolini. Freschi profumi di fiori di acacia, pesca bianca, salvia e rosmarino, con delicati cenni di pepe bianco e mineralità salmastra. Assaggio pieno, gustoso e vibrante, caratterizzato da una decisa trama salina e una bella progressione verso un finale balsamico. Scampi alla griglia.

🌿🌿 CANNONAU DI SARDEGNA TENUTA MONTE
SANTU CERÀSA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €16 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 VERMENTINO DI SARDEGNA
TENUTA MONTE SANTU GIARU 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce



MESA

Mesa significa tavola, convivio, condivisione e soprattutto amore materno, profondo e tenace come quello che lega alla propria terra attraverso uno dei suoi più nobili tesori: il vino. Alle soglie del ventennale della fondazione, la cantina Mesa, complice il vocatissimo terroir sulcitano, prosegue nell'esaltazione del vitigno carignano, che anche quest'anno conferma nell'eccellente riserva Gavino 2017 la sua austera personalità. Abbiamo anche condiviso la nascita di un bianco di rara eleganza, Galesa, somma del calore, della luce, delle sabbie e del vento di maestro di questo lembo di Sardegna.

INDIRIZZO Località Su Baroni
09010 Sant'Anna Arresi (SU)
TELEFONO 0781 965057
MAIL info@cantinamesa.com
WEB www.cantinamesa.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 73 **BOTTIGLIE** 650.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Santa Margherita
Gruppo Vinicolo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Cova
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



MORA & MEMO

L'idea di una cantina dinamica al passo con i tempi e che tuttavia mantiene stretti i legami con il territorio e la tradizione, è diventata ormai una realtà concreta; merito di ciò va di sicuro alla giovane proprietaria Elisabetta Pala, che con determinazione ed entusiasmo ha saputo dare un'impronta precisa a questa iniziativa imprenditoriale. I vini prodotti riflettono peraltro la sua personalità, proponendosi con uno stile immediato e diretto. Così è anche per la nuovissima etichetta Bo&Co, che sposa l'utilizzo del legno e che ha colpito nel segno proprio in virtù di una pronta godibilità.

INDIRIZZO Via Verdi, 9
09040 Sordiana (SU)
TELEFONO 331 1972266
MAIL info@moraememo.it
WEB www.moraememo.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elisabetta Pala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

🍷🍷🍷 (95) CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE GAVINO 2017

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino, vira al granato. Bouquet di grande respiro che svela note di amarena, ribes nero e arancia sanguinella; ricordi di sambuco, pepe nero e tabacco inglese; sfuma balsamico. Assaggio asciutto e vibrante, con cospicua quota sapida e sottile filigrana fenolica; elegante e godibile, dissolve lento su tratti salmastri. Capretto allo spiedo.

🍷🍷🍷 (93) GALESA 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €50 | Bt.3.300
Ferm. Legno e Acciaio

Paglierino smagliante. Seducenti impressioni olfattive di bergamotto, ginger, lime, erba luisa e zagara si fondono con fitte trame iodate e minerali; eco appena speziata. Sorso voluminoso e dinamico, ricco di estratto e coinvolgente, netta tensione acido-sapida, che esalta il finale di suggestioni marine. Coniglio in porchetta.

🍷🍷🍷 CARIGNANO DEL SULCIS BUIO BUIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc.14% | €27 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA OPALE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €21 | Bt.16.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA GIUNCO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.140.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO ROSA GRANDE 2020

Rosato Doc - Carignano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 CARIGNANO DEL
SULCIS GAVINO RISERVA
🍷🍷🍷 FORTE ROSSO 2017
2013 | 2014 | 2015

🍷🍷🍷 BO&CO 2019

Rosso Igt - Bovale 50%, Monica 50% | Alc.13% | €16 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 4 mesi

Rubino luminoso. Ricco bagaglio fruttato di mora e prugna; cenini di rosa rossa, delicata speziatura di chiodi di garofano e un intreccio finale di tabacco e grafite. Sorso di immediata piacevolezza, frutto di un tannino suadente e di un'agile morbidezza complessiva; finale succoso, che ripropone frutta e spezie. Garretto di vitello al forno.

🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA TINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 È 2020

Rosato Igt - Cannonau 50%, Monica 50% | Alc.11,5% | €16
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TINO SUR LIE 2019

Bianco Igt - Vermentino 80%, Sauvignon 20% | Alc.14%
€16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

●●○○

MURA

Un impegno costante nella ricerca e nella sperimentazione di nuovi percorsi enologici contraddistingue il lavoro di Marianna e dei suoi fratelli nella cura dell'azienda di famiglia, mentre la garbata accoglienza e le coinvolgenti visite guidate tra i vigneti nell'incantevole scenario gallurese entusiasmano l'enoturista. Al vertice degli assaggi le etichette di Vermentino: ci ha affascinati quest'anno la personalità del Sienda il Decennio 2019, dove convince il misurato uso del legno anche in fermentazione; piazza d'onore al Sienda 2020, vessillo storico della cantina.

| | |
|---|---|
| INDIRIZZO Località Azzanidò, 1 | PRODUZIONE OLEARIA No |
| 07020 Loiri Porto San Paolo (SS) | PROPRIETÀ Famiglia Mura |
| TELEFONO 0789 41070 | CONDUZIONE ENOLOGICA |
| MAIL vini.mura@tiscali.it | Marianna Mura |
| WEB www.vinimura.it | CONDUZIONE AGRONOMICA |
| ANNO FONDAZIONE 1999 | Maurizio Saettini |
| VITICOLTURA Biologica | VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì |
| ETTARI 9 BOTTIGLIE 45.000 | |

●●○○

OLIANAS

Il percorso delle famiglie Casadei e Olianias ha ormai superato la boa dei vent'anni ed è sempre più legato alla scelta del bio-integrale, vera e propria filosofia di vita. L'obiettivo è la massima rappresentatività del territorio, riletto attraverso i vitigni storicamente presenti nell'areale e l'utilizzo di contenitori diversificati come vasche inox, tonneau e anfore. Proprio a queste ultime è legato il progetto "Le anfore di Elena Casadei", trasversale alle diverse tenute della famiglia, che ha proposto le degustazioni più significative con il Cannonau e il Migiu, bianco a base semidano.

| | |
|--|---|
| INDIRIZZO Località Porruddu | PRODUZIONE OLEARIA Sì |
| 09055 Gergei (SU) | PROPRIETÀ Famiglie |
| TELEFONO 344 2369837 | Casadei e Olianias |
| MAIL info@olianas.it | CONDUZIONE ENOLOGICA |
| WEB www.olianas.it | Stefano Casadei |
| ANNO FONDAZIONE 2002 | Alfredo Figus |
| VITICOLTURA Biologica certificata e biodinamica | CONDUZIONE AGRONOMICA |
| ETTARI 23 BOTTIGLIE 170.000 | Stefano Casadei |
| | VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì |

🍷🍷🍷 (92) SIENDA IL DECENNIO 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €38 | Bt.1.650
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino dai riflessi dorati. Cedro, pompelmo e frutto della passione precedono note di basilico, ginestra e mandorle tostate. Il sorso è ampio, intenso, coinvolge in un crescendo di percezioni raffinatamente evolute, in un gioco di morbidezze e sapide freschezze; dissolvenza nel segno di un soffuso ammandorlato. Tiella di riso, patate e cozze.

🍷🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SIENDA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 BAJA 2019

Rosso Igt - Cannonau 80%, Bovale 20% | Alc.14% | €25
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA CHEREMI 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA CORTES 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €13 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA PRISMA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €8 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA - LE ANFORE 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €28 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio e Terracotta

Rubino luminoso. Intensi profumi di ciliegia, mirto e piccoli frutti selvatici, affiancati da pepe e liquirizia. Al palato si sviluppa un bel gioco a due fra la componente alcolica e le piacevoli screziature tanniche, con un sottofondo salino a chiudere gradevolmente l'assaggio insieme a gustosi ritorni fruttati. Ravioli di cinghiale al tartufo.

🍷🍷🍷 ➡️ MIGIU - LE ANFORE 2019

Bianco Igt - Semidano 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio e Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA 2020

Rosso Doc - Cannonau 95%, altre varietà 5% | Alc.14% | €18
Bt.60.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 PERDIXI 2019

Rosso Igt - Bovale 75%, Carignano 25% | Alc.14% | €22
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FAMIGLIA ORRO

Azienda multifunzionale, fattoria didattica inserita nel progetto Ecomuseo del Vernaccia di Oristano. Continua il percorso nello sviluppo qualitativo del vitigno vernaccia al quale vanno le premurose attenzioni di Davide, che da diversi anni cura l'aspetto enologico dell'azienda; impressionante quest'anno la statura del Crannatza 2016. L'areale di Tramatzu, grazie all'esposizione, è uno dei più vocati per questo vitigno-simbolo dell'oristanese. Interessante il Don Aldo 2016, che ha il sapore della sfida per valorizzare l'altro grande protagonista di questo angolo di Sardegna: il nieddera.

INDIRIZZO Via Giuseppe Verdi, 27
09070 Tramatzu (OR)
TELEFONO 347 7526617
MAIL info@famigliaorro.it
WEB www.famigliaorro.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Orro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Orro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PALA

Nella costellazione di cantine che popolano il comune di Sardinia, secondo in Sardegna per superficie vitata, l'azienda Pala ha un posto di rilievo che le deriva da un trascorso di oltre settanta vendemmie e da una prospettiva di continuità legata all'ingresso dei giovani figli del proprietario. Il passito Assoluto si mette in evidenza mostrando appieno le potenzialità del nasco con un millesimo di sicura eleganza; il blend Entemari, ormai una certezza, conferma il suo valore incentrato su espressività ed equilibrio. Allo Stellato Nature il compito di soddisfare chi cerca strade meno battute.

INDIRIZZO Via Verdi, 7
09040 Sardinia (SU)
TELEFONO 070 740284
MAIL info@pala.it
WEB www.pala.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 490.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Pala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Pala
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (93) CRANNATZA 2016

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100% | Alc.16% | €25 (0,5l)
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Ambra trasparente e brillante. Profumi intensi di fiori di acacia, scorza d'arancia candita e uva sotto spirito affascinano dal primo istante; finale di mandorla ed elicriso. Sorso ampio, secco, avvolgente e bilanciato, ricco di sapidità, con accenti eterei; chiude con l'elegante scia tostata del legno di castagno. Petit four alle mandorle.

🍷 DON ALDO 2016

Rosso Igt - Nieddera 100% | Alc.14% | €35 | Bt.549 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BEBÈ 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Vernaccia di Oristano 100%
Alc.10,5% | €25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 TZINNIGAS 2020

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ZENTI ARRUBIA 2020

Rosato Igt - Nieddera 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 ASSOLUTO 2019

Bianco Igt Passito - Nasco 80%, Vermentino 20% | Alc.14,5%
€18 (0,375l) | Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Brillante giallo dorato. Arredo olfattivo composito e intenso, punteggiato da richiami di zagara, albicocca disidratata, miele e mango; in chiusura cenni agrumati, balsamici e ricordi di pasticceria. Dolcezza e morbidezza glicerica trovano argine in una solida sponda fresco-sapida; si congela lento su toni fruttati. Bavarese alla crema.

🍷 ENTEMARI 2019

Bianco Igt - Vermentino 50%, Chardonnay 30%, Malvasia di Sardegna 20% | Alc.14% | €20 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 STELLATO NATURE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €52 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA STELLATO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SIYR 2017

Rosso Igt - Carignano 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 THESYS 2019

Rosso Igt - Bovale 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PODERI ATHA RUJA

La ripida falesia di roccia rossa, "Atha Ruja", segna una delle porte di accesso al villaggio nuragico di Tiscali e domina la valle di Oddoene fittamente punteggiata di vigne su sabbia, storicamente vocate alla coltivazione del cannonau; carignano e bovale sardo, qui meglio noto col sinonimo muristellu (o anche cannonau pigro), agiscono solo da comprimari. L'azienda quest'anno ci propone etichette capaci di esprimere i tratti distintivi del terroir in maniera particolarmente significativa; nel calice una terna di Cannonau dalla straordinaria personalità, Kuéntu Riserva 2016 su tutti.

INDIRIZZO Via Emilia, 45

08022 Dorgali (NU)

TELEFONO 347 8693936

MAIL info@viniatharuja.com

WEB www.viniatharuja.com

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Pittalis

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Bernabei

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Bernabei,

Pietro Pittalis

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PODERI PARPINELLO

Molte le novità che rinnovano e ampliano l'azienda algherese, dal nuovo B&B in prossimità della cantina, all'esordio nello staff di un nuovo enologo e del responsabile dell'accoglienza. Da rimarcare l'acquisto di tre ettari di vigna a cagnulari e di ulteriori investimenti in tecnologie di cantina per la produzione in azienda di nuovi spumanti, nonché il restyling del packaging. Apprezzati in degustazione il Cagnulari 2019, che ci è piaciuto per la sostanziosa struttura, e il Vermentino Sessantaquattro, che nel millesimo 2020 evidenzia nitidi i profumi del vitigno.

INDIRIZZO SS 291 Alghero

Sassari - Località Janna de

Mare - 07100 Sassari (SS)

TELEFONO 346 5915194

MAIL info@poderiparpinello.it

WEB www.poderiparpinello.it

ANNO FONDAZIONE 2009

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 49 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Parpinello

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giampaolo Parpinello

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giampaolo Parpinello

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) CANNONAU DI SARDEGNA KUÉNTU RISERVA 2016

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €24 | Bt.3.333

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino-granato impenetrabile. Intenso e raffinato, dai sentori boisé e balsamici; cioccolato mentolato, bacche di mirto e ginepro, coulis di frutti di bosco; cenni di china, tabacco e anice stellato. Sorso ampio e asciutto, dai tannini ben levigati; struttura, morbidezza serica e sapidità tonificante regalano un finale infinito. Stracotto di bue rosso.

++++ CANNONAU DI SARDEGNA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €16 | Bt.3.333

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CANNONAU DI SARDEGNA TERRA SORELLA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €13 | Bt.3.333

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VERMENTINO DI SARDEGNA DIORVENE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.800 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CAGNULARI 2019

Rosso Igt - Cagnulari 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino profondo. Intenso impatto olfattivo di mirtillo e ribes nero che accompagnano speziature di pepe nero e tostature di caffè e cacao; epilogo balsamico di legno di ginepro. Palato asciutto, avvolgente, vigoroso, dominato da tannini di ottima fattura e vibrante freschezza; chiude su lunghe suggestioni speziate. Costata di cavallo alla brace.

++++ VERMENTINO DI SARDEGNA SESSANTAQUATTRO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MONICA DI SARDEGNA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Monica 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €20

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ALGHERO TORBATO CENTOGEMME 2020

Bianco Doc - Torbato 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ SARDEGNA SEMIDANO JOSÈ 2020

Bianco Doc - Semidano 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Nata come cantina didattica dell'enologo Piero Cella, l'azienda è riuscita a realizzare il sogno di produrre vini-espressione della terra sarda con il minimo intervento in vigna e in cantina, nel rispetto dei processi naturali. Ogni bottiglia è fucina di idee, frutto di "intrecci di vite" dei migliori areali sardi; non solo il Campidano di Arborea ma anche la Nurra, il Sulcis, le Baronie e la Planargia. Siamo rimasti affascinati dal Carignano 2019 e vi abbiamo trovato il sapore della sfida e il fervore della ricerca del sublime nel rispetto quasi sacrale di antichi retaggi.

INDIRIZZO Località Is Bangius
09094 Marrubiu (OR)
TELEFONO 346 7643522
MAIL info@quartomoro.it
WEB www.quartomoro.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11,5 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Piero Cella
e Luciana Baso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Piero Cella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Piero Cella, Alberto Cella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

La Cantina Giuseppe Sedilesu è un concentrato di tradizione pionieristica, passione vitivinicola e armonia familiare; tre generazioni coinvolte in tutta la filiera produttiva. Le vigne sono site nel territorio di Mamoiada e giacciono a quote superiori ai 600 metri; gli impianti privilegiano il vitigno cannonau, l'essenza del terroir, ma alcune parcelle sono riservate alle uve granazza per la produzione di originali vini bianchi. Alcune importanti assenze quest'anno, complice una vendemmia 2018 da dimenticare, e riflettori puntati sul potente Cannonau Gràssia Riserva e sull'intrigante Perda Pintà.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele II
64 - 08024 Mamoiada (NU)
TELEFONO 0784 56791
MAIL enotursedilesu@gmail.com
WEB www.giuseppesedilesu.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Sedilesu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Sedilesu
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Sedilesu
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MEMORIE DI VITE CRG 2019

Rosso Igt - Carignano 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino trasparente. Eleganti profumi fruttati di ribes, fragoline di bosco e lamponi; completano l'ampio bouquet piacevoli sentori di spezie dolci. Sorso caldo ed equilibrato, tannini sottili e rinfrescante sapidità; il finale sfuma fondendo le note fruttate a quelle speziate del legno. Filetto di maiale in padella con olive.

NURAGUS DI CAGLIARI NRG 2018

Bianco Doc - Nuragus 100% | Alc.13% | €17 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ÖRRIU SULLE BUCCE 2020

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Q QUARTOMORO BRUT

Bianco Metodo Classico - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €19
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VERMENTINO DI SARDEGNA VRM 2018

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €17 | Bt.1.500
Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MEMORIE DI VITE ARV 2019

Bianco Igt - Arvesiniadu 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CANNONAU DI SARDEGNA GRÀSSIA RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.16,5% | €28 | Bt.2.017
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato scuro, impenetrabile. Note di amarene sotto spirito, sapa d'uva e prugne essiccate, nocino e mostacciolo; cenni speziati di pepe nero e cannella. Generoso e ricco, dall'impatto alcolico imponente; tannino robusto e vellutato, ben bilanciato da un lieve residuo zuccherino; finale glicerico e fruttato. Interiora di capretto allo spiedo.

PERDA PINTÀ 2019

Bianco Igt - Granazza 100% | Alc.17% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CANNONAU DI SARDEGNA MAMUTHONE 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €16 | Bt.65.000
Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CANNONAU
DI SARDEGNA BALLU
TUNDU RISERVA 2015

●●●●

SELLA & MOSCA

Per dare l'idea di cosa abbia rappresentato questa cantina per la Sardegna potremmo semplicemente dire che senza di lei la storia vitivinicola isolana non sarebbe stata la stessa. Si pensi al ruolo avuto nella ripresa dall'invasione della fillossera e, più recentemente, nella valorizzazione di alcuni vitigni con linee sempre innovative, grazie anche all'impulso della nuova proprietà. Proprio dalle prime proposte di vitigni internazionali in chiave mediterranea nasce il vino più carismatico dell'azienda che, forte di una storia trentennale, si presenta con un millesimo di grande espressività.

INDIRIZZO Località I Piani
07041 Alghero (SS)
TELEFONO 079 997700
MAIL visit@sellaemosca.com
WEB www.sellaemosca.com
ANNO FONDAZIONE 1899
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 560 **BOTTIGLIE** 5.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Gruppo Terra Moretti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Pinna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○

SIDDÙRA

In poco più di dieci anni di vita questa innovativa cantina ha dato prova di ricoprire nel territorio un ruolo da protagonista. Nell'ultimo quinquennio ha investito molto in un consistente ampliamento del corpo aziendale e nuovi impianti, con una costante attenzione ai principi della produzione integrata e una confermata fedeltà ai vitigni maggiormente rappresentativi, puntualmente ripagata dai risultati. Anche quest'anno il Passito Nùali si conferma efficacissima interpretazione del Moscato di Sardegna, seguito da due validissimi alferi autoctoni, con un sorprendente Maia in grande spolvero.

INDIRIZZO Località Siddùra
07020 Luogosanto (SS)
TELEFONO 079 6573027
MAIL info@siddura.com
WEB www.siddura.com
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 37 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nathan Gottesdiener
e Massimo Ruggero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Dino Dini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Vitaletti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (95) ALGHERO MARCHESE DI VILLAMARINA RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €27
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Veste granato orlata di rubino. Esordio olfattivo profondo e suadente, declinato su note di frutti scuri, tratti speziati di pepe nero e chiodi di garofano, un velo di tabacco inglese. Ingresso gustativo deciso e caldo, dai vivaci contrappunti tannici, seguiti da composta freschezza e giusta dose di avvolgenza. Finale che riecheggia a lungo. Faraona al forno con salsa ai mirtilli.

🍷🍷🍷🍷 ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT OSCARÌ 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Torbato 100% | Alc.12,5%
€18 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷🍷🍷 ALGHERO TORBATO TERRE BIANCHE CUVÉE 161 2020

Bianco Doc - Torbato 100% | Alc.13% | €13 | Bt.30.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MONTEORO 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €12 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷🍷 ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Torbato 100% | Alc.12%
€10 | Bt.170.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA CALA REALE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷🍷 ALGHERO
MARCHESE DI
VILLAMARINA RISERVA 2016

🍷🍷🍷🍷 ALGHERO
LIQUOROSO ANGHÉLU
RUJU RISERVA 2005 | 2006

🍷🍷🍷🍷 (92) MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO NÙALI 2018

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.14%
€21 (0,375l) | Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Sgargiante oro antico con riflessi ambra. L'incedere aromatico conduce in un sentiero olfattivo delicato ed elegante, fatto di miele, scorza di cedro candito, zagara e un refo di spezie dolci. Ingresso dolce e suadente, bilanciato da una costante vena fresca e leggermente sapida; finale ricco e appagante. Bavarese all'arancia.

🍷🍷🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MAÏA 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.14.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA FÒLA RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.15% | €21 | Bt.13.100
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 VERMENTINO DI GALLURA SPÈRA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.148.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA ÈREMA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.37.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO NUDO 2020

Rosato Doc - Cannonau 100% | Alc.13% | €21 | Bt.15.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷🍷 MOSCATO DI
SARDEGNA PASSITO
NÙALI 2017

TENUTA ASINARA

Importanti e piacevoli novità anche quest'anno per l'azienda della famiglia Sassu, a cominciare dall'apertura di un Eno-agriturismo all'interno della Tenuta, per proseguire con il debutto del Cayenna Submariner, potente Vermentino ottenuto con la tecnica della breve immersione delle uve nell'acqua marina prima della pressatura. Un bianco di grande personalità, che si affianca all'importante conferma dell'Indolente Vintage Grazia, tra le eccellenze isolate lo scorso anno. Entrambi, però, hanno dovuto cedere il passo alle ultime scintillanti annate dei grandi rossi aziendali, Hassan e Cayenna.

INDIRIZZO Località Campo Mela
07030 Cargeghe (SS)
TELEFONO 079 3402017
MAIL info@tenutaasinara.com
WEB www.tenutaasinara.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberto Sassu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Giuntini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Giuntini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTE ÓLBIOS

Una produzione agronomica integrata e rispettosa dell'ambiente continua a essere uno dei principi fondanti dell'azienda, che aggiunge un ulteriore tassello con il nuovissimo impianto fotovoltaico. La rinnovata attenzione all'accoglienza in cantina arricchisce le degustazioni con menu di assaggi, tutti sul filo della tradizione. Il Vermentino di Gallura Spumante metodo classico Bisso si propone con un millesimo di grande eleganza e carattere, a conferma della duttilità del vitigno e della particolare passione della proprietaria Daniela per versioni lungamente affinate della denominazione.

INDIRIZZO Via Loiri, 83 - Località
Venafiorita - 07026 Olbia (SS)
TELEFONO 0789 641003
MAIL info@tenuteolbios.com
WEB www.tenuteolbios.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Daniela Pinna
e David Mele
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniela Pinna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniela Pinna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (95) HASSAN 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%
Cannonau 25%, Merlot 25% | Alc.15% | €30 | Bt.6.300
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino vivo. Olfatto di grande impatto, con nitide note vegetali arricchite da frutta nera in infusione alcolica, pepe, spezie dolci e richiami balsamici di legno di mirto. Sorso deciso, di personalità e fascino, con gli eleganti tannini e la spiccata freschezza a contrappuntare la vellutata avvolgenza; sfuma su lunga balsamicità. Tournedos alla Rossini.

🍷 (94) CAYENNA 2016

Rosso Igt - Syrah 35%, Cannonau 20%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15% | Alc.15% | €90 | Bt.3.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino con riverberi granati. Al naso colpisce l'elegante sequenza di mirtilli in confettura, pepe, caffè e accenni di cuoio, su un garbato sottofondo vegetale. Assaggio intenso e coerente, con tannini setosi a intrecciare le rotonde morbidezze; sorso fresco e pulsante che regala ricordi salmastri e speziati. Costata di manzo ai funghi.

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA CAYENNA SUBMARINER 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €90 | Bt.1.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA INDOLENTE VINTAGE GRAZIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.2.850
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 HERCULIS 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%, Cannonau 25%, Merlot 25% | Alc.15% | €16 | Bt.8.300 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VERMENTINO DI SARDEGNA INDOLENTE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VERMENTINO DI
SARDEGNA INDOLENTE
VINTAGE GRAZIA 2019

🍷 CAYENNA 2013 | 2014

🍷 VERMENTINO DI GALLURA SPUMANTE BRUT BISSO 2013

Bianco Docg Metodo Classico - Vermentino 100% | Alc.13% | €40
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi | 27 mesi sui lieviti
Perlage finissimo in un tessuto dorato intenso e lucente. L'olfatto esordisce con fruttato maturo di pesca gialla e melone cantalupo, segue un soffio mielato di ginestra, spezie dolci e pasticceria. Sorso avvolgente e cremoso, equilibrato da decisa impronta sapida e freschezza salda, a dispetto dell'età; lungo finale fruttato. Rana pescatrice alla catalana.

🍷 CANGRANDE.17 2016

Rosso Igp - Muriellu 70%, Cannonau 30% | Alc.13% | €19 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO CAVÈ 2019

Rosato Doc - Cannonau 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TENUTE TONDINI

Il restyling di tutte le etichette e il nuovo vigneto di un ettaro e mezzo destinato ai vitigni rossi internazionali realizzato a 500 metri sul livello del mare in agro di Calangianus, definiscono chiaramente le sfide che la famiglia Tondini, con orgogliosa passione e immutato impegno, affronta quotidianamente e tenacemente in azienda e in cantina. Variegata la produzione di bianchi e rossi; le degustazioni di quest'anno assegnano il gradino più alto del podio al Moscato Lajcheddu, dall'affascinante eleganza esotico-mediterranea, mentre conferma le sue doti e l'inossidabile personalità il Vermentino Karagnan.

INDIRIZZO Zona San Leonardo
07023 Calangianus (SS)
TELEFONO 349 4157829
MAIL info@tenutetondini.it
WEB www.tenutetondini.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Orlando Tondini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Tondini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Tondini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNE DERIU

Dopo la pausa della scorsa edizione l'azienda di Gavino e Margherita Deriu si ripresenta in ottima condizione, forte del contributo ormai indispensabile del figlio Filippo, neo sommelier AIS. Le tenute si ampliano, con un vigneto di circa due ettari dedicato al cagnulari che lascia intravedere il futuro esordio di una nuova etichetta. La gamma aziendale vede un millesimo di Tiu Filippu particolarmente riuscito, seguito a ruota dal Sàbiu in gran forma. Gradito ritorno, seppure non al top, per l'Oro Ere, dopo annate difficili in cui il produttore ha preferito rinunciare all'imbottigliamento.

INDIRIZZO SP 3, km 30
Località Signoranna
07040 Codrongianus (SS)
TELEFONO 079 435101
MAIL info@vignederiu.it
WEB www.vignederiu.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Deriu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gavino Deriu
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluca Ventroni
Filippo Deriu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LAJCHEDDU 2016

Bianco Igt Passito - Moscato 100% | Alc.14,5% | €22 (0,5l)
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Ambra lucente dai riflessi dorati. Intensi profumi di zagara incorniciano essenze mediterranee, mandorle tostate, fico secco, cioccolato bianco; sfumature erbacee. Elegante, sobrio e raffinato, coinvolge dal primo sorso; la dolcezza e le percezioni gliceriche si coordinano perfettamente con una sapidità iodata che esalta l'insieme. Semifreddo al cioccolato gianduia con scorze di arancia candita.

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE KARAGNANJ 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €16 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

AMJONIS 2020

Rosso Igt - Carignano 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
Alc.14% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

KARAGNANJ BRUT

Bianco Metodo Classico - Vermentino 100% | Alc.14%
€22 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TIU FILIPPU 2016

Rosso Igt - Cannonau 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14,5%
€19 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

Rubino che vira al granato. Ventaglio olfattivo di apprezzabili complessità, con cenni di bacche di mirto, lentisco, visciola sotto spirito e tabacco Kentucky. Esordio gustativo di immediato equilibrio, morbido e ben strutturato, seguito da una corroborante nota tannica che accompagna il finale fresco, speziato e duraturo. Beccacce alla cacciatora.

CANNONAU DI SARDEGNA SÀBIU RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO ORO ERE 2020

Bianco Doc - Moscato 100% | Alc.15% | €19 (0,5l) | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

CANNONAU DI SARDEGNA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VERMENTINO DI SARDEGNA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

●○○○

VIGNE RADA

Proprio al momento della chiusura delle bozze è giunta la triste notizia della scomparsa di Gino Bardino, che tanto impegno e tanta passione ha profuso, insieme ai figli Andrea e Gabriele, nella creazione di quest'azienda ubicata alle porte di Alghero e che proprio dalla città catalana e dal rapporto diretto col mare ha mutuato i nomi dei vini, la ragione sociale e il marchio aziendale, versione stilizzata della baia algherese. Buone performance del Cagnulari Arsenale e del Tre Nodi, passito a base vermentino, per un debutto in guida che vuole essere anche un sentito omaggio al fondatore.

INDIRIZZO Monte Pedrosu Baratz
07041 Alghero (SS)
TELEFONO 327 4259136
MAIL infovignerada@gmail.com
WEB www.vignerada.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Bardino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antoine Poupponeau
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Bardino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† ALGHERO ARSENALE 2018

Rosso Doc - Cagnulari 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi

Luminoso granato con riflessi giovanili. Apre deciso con sentori di prugna, viola e pepe nero, con note di lentisco a completare il profilo olfattivo. Assaggio potente e avvolgente, con tannini rifiniti e un bel contrappunto fresco-sapido a equilibrare la beva; finale su toni salmastri e speziati. Asado di manzo alla griglia.

††† TRE NODI 2016

Bianco Igt Passito - Vermentino 100% | Alc.15% | €28 (0,5l)
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†† CANNONAU DI SARDEGNA RIVIERA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

●●●○

VIGNE SURRAU

Nei primi vent'anni della sua esistenza, la cantina della famiglia Demuro ha perseguito con costanza gli obiettivi di un preciso progetto aziendale, realizzato secondo un coordinamento ben ramificato tra produzione, accoglienza e offerta culturale. In tale ottica, vincente e convincente appare l'ultima sfida della new entry Montidimola, superba vendemmia tardiva 2019, frutto di una severissima selezione in vigna e di un sapiente impiego del legno e del cemento in vinificazione; è sul podio insieme a un altro Vermentino di Gallura, il seducente Sciala, simbolo identitario della cantina.

INDIRIZZO Località Chilvaghja
Porto Cervo - 07021
Arzachena (SS)
TELEFONO 0789 82933
MAIL info@surrau.it
WEB www.vignesurrau.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 460.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Demuro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Siddi
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Isoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† (92,5) VERMENTINO DI GALLURA VENDEMMIA TARDIVA MONTIDIMOLA 2019

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €27 | Bt.10.000 | Ferm. Legno
Giallo paglierino luminoso. Corredo olfattivo ricco di fragranze fruttate, tra cui spiccano pesca bianca e albicocca; poi note vegetali, salvia, nuance vanigliate e sfumature iodate. Sorso intenso, nitido, raffinato, armoniosamente equilibrato nelle componenti e rifinito da una fresca trama agrumata; dissolse elegante nella minerale sapidità. Zuppa di pesce piccante.

†††† (91) VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SCIALA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.14% | €20 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino con screziature verdoline. Eleganti percezioni di pompelmo, ananas e pesca si accompagnano a richiami di timo, ginepro e a sottili sfumature resinose. Sorso di precisa linearità, intenso, complesso, dalla corallità perfetta e dalla tattilità coinvolgente; raffinato finale dall'intrigante timbro esotico. Risotto agli scampi.

††† CANNONAU DI SARDEGNA SINCARU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100% | Alc.14% | €19 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† SURRAU 2020

Rosso Igt - Carignano 60%, Cannonau 30%, Bovale 10%
Alc.14% | €16 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† GJOLA 2020

Rosato Igt - Caricagiola 100% | Alc.12,5% | €17
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† VERMENTINO DI GALLURA BRANU 2020

Bianco Docg - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra