

Agripunica (2002)

Binomio tra ricerca stilistica e costanza dei risultati qualitativi come filo conduttore della produzione, in una terra di sabbie e vento, elementi naturali che divengono determinanti alla felice sintesi tra patrimonio viticolo locale e vitigni internazionali. Proseguono gli investimenti in vigna, con l'impianto di ulteriori tre ettari con varietà a bacca bianca destinate al Samas. L'azienda si consolida ai vertici della produzione isolana con il gioiello Barrua, millesimo 2019, che raggiunge ancora il massimo riconoscimento, a testimonianza dell'eccellente lavoro in vigna e in cantina.

Via Giacomo Tachis 14 - 09010 Santadi (SU)
T. 0781 941012 | M. info@agripunica.it
www.agripunica.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gruppo Cantina Santadi - Gruppo IRR Agricola Finanziaria
Cond. enologica: Giorgio Marone, Riccardo Curreli
Cond. agronomica: Gianni Antiocho Poeta
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



BARRUA 2019

Rosso Igt - Carignano 85%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Rubino profondo. Profilo olfattivo declinato su confettura di marmoscello, chiodo di garofano, macis e preziosi accenni di cacao e legno di mirto. Sorso di notevole impatto, con tannini piacevolmente corroboranti che rimarcano un pregevole equilibrio e una beva intrigante; elegante e lunga persistenza su note di boero. Controfiletto di bue alla brace.



MONTESSU 2020

Rosso Igt - Carignano 60%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%, Syrah 10%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Salame felino.



SAMAS 2021

Bianco Igt - Vermentino 80%, Chardonnay 20%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



BARRUA
2016 | 2017 | 2018



MONTESSU
2017 | 2018 | 2019

Argiolas (1938)

Offrire rassicuranti conferme senza trascurare le sperimentazioni: questo, in sintesi, l'impegno quotidiano del collaudato staff aziendale, che propone anche stavolta una batteria di etichette impeccabili e dallo stile perfettamente riconoscibile, in cui spiccano un magnifico Turriga (giunto alla trentesima vendemmia) e la gradita sorpresa del Senes. La sperimentazione ha riguardato soprattutto i rosé: uno spumante metodo Martinotti a base monica e un nuovissimo Cannonau rosato. Al momento delle degustazioni non erano stati ancora imbottigliati, se ne riparerà l'anno prossimo.

Via Roma, 28-30 - 09040 Sardinia (SU)
T. 070 740606 | M. info@argiolas.it
www.argiolas.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 250 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas
Cond. enologica: Mariano Murru
Cond. agronomica: Francesco Deledda
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TURRIGA 2018

Rosso Igt - Cannonau 85%, Bovale 5%, Carignano 5%, Malvasia nera 5%
Alc. 14,5% | € 70 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino denso. Apre con cassia, amarena e tabacco, impreziositi da torrefazione e note balsamiche. Bocca materica e vellutata, sollecitata da scosse fresche e sapide; i tannini setosi accompagnano il lungo finale. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



CANNONAU DI SARDEGNA SENES RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 85%, Carignano 10%, Bovale 5%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Rubino pieno. Note di prugna e viola, accompagnate da sentori balsamici e di cannella. Palato avvolgente, grazie ai carezzevoli e setosi tannini e alla corroborante sapidità, che marca il lungo finale. Stracotto d'asino.



ANGIALIS 2017

Bianco Igt Dolce - Nasco 100%
Alc. 14,5% | € 30 (0,5l) | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
Veste dorata. Ricordi di albicocca disidratata con note agrumate e cenni di zagara. Gusto dolce e avvolgente, trova valida sponda nella vena fresco-sapida, che regala equilibrio e una raffinata chiusura. Seadas.



KOREM 2019

Rosso Igt - Bovale 85%, Carignano 10%, Cannonau 5%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



VERMENTINO DI SARDEGNA CERDEÑA 2019

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 10 mesi
Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



CARIGNANO DEL SULCIS IS SOLINAS RISERVA 2019

Rosso Doc - Carignano 100%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



CANNONAU DI SARDEGNA
PASSITO ANTONIO ARGIOLAS 100
2016 | 2017



TURRIGA
2015 | 2016 | 2017



Atlantis (2013)

Dall'originario vigneto di famiglia la proprietà si è estesa progressivamente, acquisendo nuove parcelle collinari ben esposte e ben ventilate, ai piedi del monte Limbara, sempre in agro di Berchidda. Brillanti i risultati segnati dai vitigni internazionali, ma la fanno da padrone gli autoctoni, con il vermentino in prima linea. Esordio in guida in grande stile per Clos, espressione di un cru situato in zona Sos Ruos, Vermentino di Gallura di sobria eleganza e perfetto equilibrio gustativo. A breve distanza un altro Vermentino gallurese, l'ottimo Crizia.

Via Torino, 3 - 07022 Berchidda (SS)
T. 320 0285665 | M. info@atlantiswine.it
www.atlantiswine.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Società Agricola Sannitu srl
Cond. enologica: Francesco Sannitu
Cond. agronomica: Francesco Sannitu
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE CLOS 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Luminoso paglierino. Pompelmo e clementine s'intrecciano a fiori di tiglio, mandorle e zagare. Assaggio lineare e corpo sostenuto da un perfetto bilanciamento tra ricchezza glicerica e freschezza; la scia sapida che incide appaga al gusto e valorizza il raffinato finale tropicale. Spiedo di seppioline ai ferri.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE CRIZIA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



MAJU 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Syrah 25%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Tagliere di salumi.



ATLANTIS ROSÈ 2021

Rosato Igt - Cannonau 50%, Pascale 50%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Scampi alla griglia.



Audarya (2014)

Marcia sempre spedita l'affidabile produzione dei giovani fratelli Pala: la gamma di etichette garantisce un alto livello qualitativo, in grado di incontrare il favore di consumatori e critica specializzata. Se da un lato i vini battezzati coi nomi dei varietali costituiscono un focus preciso sulle potenzialità del territorio, le etichette più blasonate ne offrono un ritratto ancora più ricco e definito. In particolare evidenza, in questa edizione, uno scintillante millesimo della Malvasia Estissa, versione secca dell'omonimo vitigno.

Strada Statale 466, km 10,100 - 09040 Sertidiana (SU)
T. 070 740437 | M. info@audarya.it
www.audarya.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Salvatore e Nicoletta Pala
Cond. enologica: Davide Aledda, Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Salvatore Pala
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CAGLIARI MALVASIA ESTISSA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi
Paglierino carico con riflessi dorati. Definiti profumi di rosa, mela golden, fieno sfalciato e rosmarino, con note agrumate e di zucchero a velo. Assaggio morbido e potente che trova ritmo e dinamicità grazie a rinfrescanti sussulti fresco-sapidi. Nel lungo finale si intrecciano echi fruttati e salmastri. Pennette con pesto alla trapanese.



NURACADA 2020

Rosso Igt - Bovale 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Parmigiano Reggiano Riserva.



BISAI 2020

Bianco Igt Passito - Nasco 100%
Alc. 13% | € 22 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Blu di capra.



NURAGUS DI CAGLIARI 2021

Bianco Doc - Nuragus 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con burro e alici.



VERMENTINO DI SARDEGNA CAMMINERA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 7 mesi
Orata all'acqua pazza.



VERMENTINO DI SARDEGNA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 180.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Stracciata di bufala.



BISAI
2017 | 2019



NASCO DI CAGLIARI BESSIU
2020



Bentu Luna

(2019)

In Sardegna arriva una novità: Bentu Luna. L'azienda si è distinta per un progetto ambizioso e innovativo, che muove dalla valorizzazione delle vecchie vigne sarde. Non a caso la scelta del territorio di approdo è ricaduta sulla zona compresa tra Mandrolisai e Barigadu, che vanta la presenza di vecchi vigneti, alcuni dei quali ultracentenari. Nonostante la recente operatività, la cantina propone una linea di etichette già ampia, dalle scelte niente affatto scontate. Si distingue per eleganza ed espressività il rosso Be Luna che interpreta in chiave moderna il collaudato viaggio del Mandrolisai.

Via Meriaga, 1 - 09080 Neoneli (OR)
T. 347 0919610 | M. emanuela.flore@bentuluna.com
www.bentuluna.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Stella Wines srl
Cond. enologica: Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Giovanni Bigot
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BE LUNA 2019

Rosso - Bovale 35%, Cannonau 30%, Monica 30%, altre varietà 5%
Alc. 15,5% | € 120 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 10 mesi e Cemento 10 mesi
Granato fitto. Bagaglio olfattivo ricco e intenso, con riconoscimenti di frutti rossi macerati, ciliegia griotte, accenni floreali di rosa, elegante speziatura e, in chiusura, corteccia di china. Sorso dinamico, caldo, con trama tannica di nobile fattura e ben integrata. Finale terso con rimandi chinati. Petto d'anatra alle prugne.



SUSU 2019

Rosso - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 56 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 10 mesi e Cemento 10 mesi
Manzo brasato con funghi.



SOBI 2019

Rosso - Bovale 35%, Cannonau 30%, Monica 30%, altre varietà 5%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi e Cemento 10 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



V 2021

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 1.500 | Ferm. Cemento e Terracotta
Mat. Cemento 6 mesi
Stoccafisso in umido con porcini.



MANDROLISAI MARI 2020

Rosso Doc - Bovale 35%, Cannonau 30%, Monica 30%, altre varietà 5%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento e Terracotta | Mat. Legno 8 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



VERMENTINO DI SARDEGNA UNDA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento e Terracotta
Mat. Cemento 3 mesi e Terracotta 3 mesi
Pasta, patate e cozze.



Berritta

(2007)

La cantina rappresenta ormai un consolidato punto di riferimento per l'areale dorgalese, notoriamente vocato per la coltivazione della vite. La famiglia Fronteddu (più nota col nomignolo "Berritta", copricapo simbolo del costume maschile sardo) intreccia tradizione e passione nella cura delle vigne, orientate al metodo biologico e al rispetto dell'ambiente. Le maggiori attenzioni sono dedicate al cannonau, senza tralasciare la tutela di autoctoni quasi dimenticati come il panzale bianco. Diverse le etichette in Guida e blasone affidato quest'anno al Cannonau Classico Monte Tundu.

Via Kennedy, 108 - 08022 Dorgali (NU)
T. 377 3256459 | M. info@cantinaberritta.it
www.cantinaberritta.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Fronteddu
Cond. enologica: Roberto Gariup
Cond. agronomica: Antonio Fronteddu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO MONTE TUNDU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi
Granato dai toni profondi. Bouquet intenso ed etereo, ingentilito da cenni di tabacco scuro, more in confettura, ciliegie sotto spirito e soffi di pepe nero. Ingresso gustativo morbido e fruttato; sorso ritmato da ricca sapidità e da tannini suntuosi e ben presenti, che segnano un finale asciutto e molto persistente. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



CANNONAU DI SARDEGNA BAILLANU 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 16% | € 25 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



CANNONAU DI SARDEGNA NOSTRANU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Straccetti di cavallo.



PANZALE 2021

Bianco Igt - Panzale 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Costine d'agnello in crosta di noci.



VERMENTINO DI SARDEGNA TZIU MARTINE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tartare di scampi.



CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO MARINU 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



ISTRANZU
2016 | 2017



CANNONAU DI SARDEGNA THURCALESU
2017 | 2018 | 2019



Binza 'e su Re (2015)

Di recente fondazione, Binza 'e su Re gode di conferme grazie alle esperienze maturate dai titolari. Il risultato è una corretta interpretazione dei principali vitigni del territorio usinese e, segnatamente, del cagnulari, verso il quale l'azienda sembra volersi maggiormente orientare, come testimonia il nuovo impianto di due ettari che entrerà a breve in produzione. E proprio il Cagnulari Pinta si conferma alfiere della cantina, con una vendemmia 2020 che ha consentito una raccolta anticipata rispetto al 2019, conferendo al vino un profilo alcolico più snello.

Località Tuvaos - 07049 Usini (SS)
T. 333 1075933 | M. binzaesure@gmail.com
www.binzaesure.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 16.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Francesco Manca
Cond. enologica: Dino Dini
Cond. agronomica: Francesco Manca
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



PINTA 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino vivo. Esordio olfattivo intenso e schietto, che espone in prima linea un fruttato fresco di amarena, bacca di mirto e salsa di mirtili. Il palato ripropone coerentemente un sorso fresco e di apprezzabile equilibrio, frutto di un apporto tannico misurato e di una giusta dote alcolica. Arista di maiale con salsa di prugne.



VERMENTINO DI SARDEGNA BOESE VIGNA TRUVAOESE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Polpo alla Luciana.



CANNONAU DI SARDEGNA TUMBARU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Peccorino di Pienza.



PINTA 2019



VERMENTINO DI SARDEGNA BOESE VIGNA TRUVAOESE 2019



Cantina Alba & Spanedda (2005)

Nata sotto il segno del cagnulari, pietra miliare del progetto enologico di Sebastiano e Tonino, l'azienda vuole sottolineare, se ancora ce ne fosse bisogno, l'inscindibile legame delle terre calcaree del Coros con questo vitigno, talvolta un po' scontroso, ma capace, nelle annate migliori, di regalare straordinarie soddisfazioni. Grande attenzione viene dedicata all'accoglienza in cantina, con possibilità di incontri personalizzati per far conoscere i prodotti della tradizione gastronomica locale. Protagonista quest'anno il Dedola 2020, Cagnulari dalla personalità inconfondibile.

Località Sas Funtanas - 07040 Tissi (SS)
T. 333 6001927 | M. albaespanedda@gmail.com
www.albaespanedda.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Sebastiano Alba e Tonino Spanedda
Cond. enologica: Daniele Manca
Cond. agronomica: Gianluca Ventroni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



DEDOLA 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
Rubino fitto con venature granato. Evoca sentori di frutti di bosco, mora e marasca, tabacco inglese e pimento; si attarda su timbri speziati e tostati. Sorso vigoroso e asciutto, sostenuto da una trama polifenolica scalpitante e ben accordata all'energia alcolica e alla dote glicerica; sostanzioso, coerente e godibile. Bollito misto con salse.



TARU 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



ROMBO DI TUONO 2020

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



CAGNULARI 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



VERMENTINO DI SARDEGNA AKÈSI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con tinca di lago e datterini.



ROMBO DI TUONO 2019



CAGNULARI 2018 | 2019



Cantina Carboni

(1990)

L'identità dell'azienda Carboni, al suo esordio in Guida Vitae, affonda le radici nella comunità della regione del Mandrolisai: Elisa e Gian Nicola vivono il territorio come appartenenza familiare: piccole vigne ereditate e quattro ettari di recente acquisizione; i ceppi di bovale sardo, cannonau e monica, uvaio storico, insieme al nasco, non hanno certamente segreti per i due intraprendenti fratelli. Nutrita la gamma di etichette in degustazione: valutazione molto positiva per il Mandrolisai Superiore Balente; menzione speciale per Galante, intrigante blend di nasco e moscato.

Via Umberto, 56 - 08036 Ortueri (NU)
T. 0784 66213 | M. info@vinicarboni.it
www.vinicarboni.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Elisa Carboni

Cond. enologica: Andreas Garcia Blas

Cond. agronomica: Andreas Garcia Blas

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MANDROLISAI SUPERIORE BALENTE 2017

Rosso Doc - Bovale 34%, Cannonau 33%, Monica 33%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rubino vivido. Mosaico olfattivo che esprime mora in infusione alcolica, anice stellato, legno di mirto, caffè, cacao e ricordi eteri. Sorso brioso e dinamico, con la corposa dotazione alcolica arginata dalla spalla acida e da tannini dolci e suadenti; corpo ben tornito e finale scandito da sentori fruttati. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



GALANTE 2018

Bianco Igt Dolce - Nasco 90%, Moscato 10%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Blu di capra.



BALENTE 2021

Rosso Igt - Bovale 50%, Cannonau 50%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



PIN 8 2020

Rosso Igt Passito - Aleatico 100%
Alc. 17% | € 25 (0,375l) | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Grana Padano Riserva.



HELIOS 2021

Bianco Igt - Nasco 50%, Vermentino 40%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



Cantina del Vermentino Monti

(1956)

Il portale aragonese, effigie della cantina, è diventato nel tempo uno dei simboli della Gallura enologica. Quest'anno l'azienda ha riproposto la sagra del Vermentino, imperdibile evento per gli appassionati del vino. L'ottimo livello qualitativo della vasta produzione conferma la validità delle scelte aziendali, che trovano il loro punto di forza negli autoctoni. Sul gradino più alto l'intramontabile Arakena, coinvolgente nei raffinati profumi, nella pienezza del sorso, nella lunghezza delle sensazioni: una armoniosa sintesi di promesse mantenute.

Via San Paolo, 1 - 07020 Monti (SS)
T. 0789 44013 | M. cantina@vermentinomonti.it
www.vermentinomonti.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 600 | **Bottiglie:** 3.000.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Cooperativa di produttori

Cond. enologica: Alberto Raccanelli

Cond. agronomica: Alberto Raccanelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE ARAKENA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Paglierino dorato. Susina, cedro e salvia giocano con fichi e canditi; poi echi iodati. Al gusto presenta una complessità prodiga di morbidezze, rilanciate da freschezza e sapidità, in un perfetto bilanciamento di sensazioni; spartito d'impeccabile coerenza, con esotiche suggestioni in chiusura. Cacciucco alla livornese.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE AGHILOJA ORO 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto all'isolana.



VERMENTINO DI GALLURA FUNTANALIRAS ORO 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 750.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



GALANA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 25%, Cagnulari 25%,
Carignano 25%, Sangiovese 25%
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 13 mesi
Salame felino.



CANNONAU DI SARDEGNA KIRI 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



**VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE ARAKENA**
2014 | 2015 | 2019



CANNONAU DI SARDEGNA KIRI
2017 | 2018 | 2019

Cantina della Vernaccia

(1953)

Cantina dalla connotazione fortemente legata alla penisola del Sinis, luogo di testimonianze archeologiche singolari e preziose gemme naturalistiche, come le spiagge che danno il nome a diversi vini. I progetti aziendali, orientati alla valorizzazione delle massime potenzialità espressive del territorio, riservano particolare attenzione alle uve vernaccia, storica icona, e nieddera, autoctono locale. Ampia la gamma dei vini sul mercato, compreso il segmento biologico da poco introdotto. Grande protagonista degli assaggi la Vernaccia: di sorprendente eleganza la versione Riserva 2008 Judikes.

Via Oristano, 6/A - Località Rimedio - 09170 Oristano (OR)
T. 0783 33383 | M. vinovernaccia@tiscali.it
www.cantinadellavernaccia.com

Viticoltura: Convenzionale e biologica
Ettari: 130 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Roberto Puggioni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERNACCIA DI ORISTANO JUDIKES RISERVA 2008

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 17,5% | € 50 (0,5l) | Bt. 3.199 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 145 mesi
Ambra brillante. Ampia sequenza olfattiva che richiama il marzapane, la frutta disidratata e il miele di castagno; sbuffi di elicriso, mandorla, pasticceria e note eteree. Sorso asciutto, generoso, combina in armonico equilibrio la potente dote alcolica e la vitalizzante sapidità; lunghissimo ed elegante finale. Petit four alle mandorle.



VERNACCIA DI ORISTANO SUPERIORE JUIGHISSA 2013

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 17,5% | € 30 (0,5l) | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 90 mesi
Mostaccioli.



MONTIPRAMA 2019

Rosso Igt - Nieddera 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi e Cemento 10 mesi
Coppa piacentina.



VERMENTINO DI SARDEGNA IS ARUTAS 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Pesce spada al cartoccio.



CANNONAU DI SARDEGNA CORASH RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Legno 8 mesi e Cemento 12 mesi
Spezzatino di manzo.



TERRESINIS 2021

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 90%, Vermentino 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



**CANNONAU DI SARDEGNA
CORASH RISERVA**
2015 | 2016 | 2017

CORBESA
S.A.

Cantina Dorgali

(1953)

Il nuovo corso intrapreso da qualche anno da questa storica cantina sociale si propone di valorizzare le specificità di un territorio e restituire l'anima più intima, attraverso le più attuali pratiche colturali e di cantina. L'esito concreto di questo sforzo di riqualificazione lo si ritrova espresso nella recente produzione, che accosta vitigni tradizionali a concezioni innovative. Buon esordio per il Kene ("senza", nella parlata locale), primo vino aziendale che già nel nome rimarca l'assenza di solfiti aggiunti. Un eccellente D53 sottrae lo storico primato al sempre validissimo Hortos.

Via Piemonte, 11 - 08022 Dorgali (NU)
T. 0784 96143 | M. info@cantinadorgali.com
www.cantinadorgali.com

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 550 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Carlo Mazzuoli, Michele Canzittu
Cond. agronomica: Giampaolo Sanna
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO D53 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 20 | Bt. 8.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Rubino vivo. Attacco olfattivo fresco, orientato alla composta di lamponi; aprendosi vira su peonia, legno di mirto, chiodo di garofano, caffè e tabacco. Sorso vigoroso, con fresco impatto fruttato e tannini vivi ed eleganti, che donano un finale piacevolmente asciutto con suggestioni di cioccolato alla ciliegia. Cinghiale arrosto con castagne.



HORTOS 2016

Rosso Igt - Cannonau 60%, Syrah 40%
Alc. 15% | € 28 | Bt. 4.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



CANNONAU DI SARDEGNA KENE 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 2 mesi
Pecorino di Pienza.



CANNONAU DI SARDEGNA NURULE RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



CANNONAU DI SARDEGNA ICORÈ 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



CANNONAU DI SARDEGNA ROSÉ FILIERI 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Pollo fritto.



HORTOS
2013 | 2014 | 2015



**CANNONAU DI SARDEGNA
CLASSICO D53**
2015 | 2016 | 2017



Cantina Iolei

(2015)

Emergente azienda di Oliena nata per dare concretezza a un sogno, scaturito dal profondo amore che la famiglia di Antonio Puddu nutre per il suo territorio e motivata dal desiderio di continuare una solida tradizione familiare. La filosofia produttiva mira a ottenere vini diretta espressione di quella porzione di Sardegna ai piedi delle "candide rupi" del monte Corrasi, dove le vigne di cannonau sono da sempre parte del paesaggio; il corretto impiego del legno in cantina limita le interferenze sui caratteri varietali ed evidenzia i tratti identitari del Nepente; palma per Hòspes Riserva.

Via Nuoro, 63/A - 08025 Oliena (NU)
T. 348 8863219 | M. info@iolei.it

www.iolei.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Puddu
Cond. enologica: Antonio Puddu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA HÒSPES RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino-granatino vivo. Profuma di cioccolato alla menta, vaniglia, liquirizia e tabacco biondo; poi mora di rovo e mirtillo, ricordi di gariga e note boisé. Perfetto equilibrio all'assaggio, con tannini raffinati sostenuti da vivaci contributi acido-sapidi; chiusura coerente, sapida e fruttata, di lunga persistenza. Fiorentina alla brace.



CANNONAU DI SARDEGNA IOLEI 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Zampone e lenticchie.



CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA VOSTÈ 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Pasta alla Norma.



CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA ROSATO JUNTOS 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza prosciutto e funghi.



VERMENTINO DI SARDEGNA MAJGA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetti di sogliola con salsa di asparagi.



CANNONAU DI SARDEGNA IOLEI 2016



CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA VOSTÈ 2017



Cantina Li Duni

(2003)

Azienda radicata in quella parte del gallurese dai tratti un po' atipici e nella quale prevalgono mare e sabbia, con riflessi evidenti sui vini, marcati da un'interessante sapidità e da una netta impronta iodata. Negli ultimi anni, oltre a un crescente interesse per gli spumanti, la cantina ha dedicato alcuni interventi strutturali al settore dell'accoglienza e all'attività di degustazione. Il Vermentino di Gallura Superiore Nozzinnà regala l'assaggio più performante, ormai da un paio d'anni privo della dicitura "amabile". Gli fa da spalla un validissimo Renabianca.

Località Alza Longa - 07030 Badessi (SS)
T. 079 9144480 | M. info@cantinaliduni.com

www.cantinaliduni.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 58.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Serafino Addis, Veronica Vasa, Pietro Vasa, Pietro Giuseppe Oggiano
Cond. enologica: Dino Addis
Cond. agronomica: Matteo Piana
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE NOZZINNÀ 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 16% | € 22 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino dai lampi verdolini. Esordio dai profumi agrumati, esotici, venati di floreale, con accenti mediterranei e una delicata mineralità. In bocca una lieve scia zuccherina e calda ammorbidisce i tratti gustativi, equilibrati da una vibrante freschezza e decisa sapidità, con finale lungo e appagante. Capitone in umido.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE RENABIANCA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto alla zucca e astice.



TAJANU 2019

Rosso Igt - Bovale 40%, Cannonau 40%, Caricagiola 20%
Alc. 15% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 11 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



VERMENTINO DI GALLURA NOU 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 10.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Timballo di riso e gamberi.



CANNONAU DI SARDEGNA NALBONI 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Coniglio al forno con funghi.



LI JUNCHI SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ 2021

Rosato Igt Metodo Martinotti - Cannonau 90%, Sangiovese 5%, Syrah 5%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 10.600 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
Risotto alle ortiche.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE NOZZINNÀ 2020



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE RENABIANCA 2018 | 2019 | 2020

Cantina Oliena

(1950)

Oliena è il paese in cui il Cannonau viene chiamato "Nepente"; qui la cantina cooperativa è da sempre impegnata nella valorizzazione di questo vino, alla ricerca della migliore qualità. Oltre cento soci continuano una tradizione di coltivazione della vite legata a metodi antichi, pur se integrati con le attuali tecnologie, concentrati a preservare l'identità della materia prima. Ottimo focus sul Nepente, presentato in diverse versioni, tutte di altissimo livello. Ma quest'anno la palma dell'eccellenza va al bianco Logheri, tradizionale interpretazione dolce del locale vitigno granaccia.

Via Nuoro, 112 - 08025 Oliena (NU)
T. 0784 287509 | M. info@cantinasocialeoliena.it
www.cantinasocialeoliena.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 220 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Daniele Manca
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ

**LOGHERI**

Bianco Dolce - Granaccia 100%
Alc. 14,5% | € 25 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Dorato luminoso. Profumi di zagara, acacia, scorzette d'agrumi candite e pesca disidratata; seguono pasta di mandorle, cenni di zafferano e timo. Dolcezza moderata, ricchezza glicerica e tonificanti doti di freschezza e sapidità regalano un godibile equilibrio; lunga dissolvenza sui toni della frutta secca. Pasticceria secca.

**CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA 2020**

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi
Trippa in umido.

**CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA CORRASI RISERVA 2016**

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi e Cemento 12 mesi
Filetto di bue con salsa di Roquefort.

**CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA CLASSICO IRLAI 2016**

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

**DOMINA LUNAE 2021**

Bianco Igt - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Terrina di coniglio.

**ORO ROSA**

Rosato Metodo Martinotti - Cannonau 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con burro e salmone.



CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENTA CLASSICO
2015



CANNONAU DI SARDEGNA CORRASI RISERVA
2015

Cantina Santadi

(1960)

Un territorio d'eccellenza come il Sulcis è un vitigno straordinario quale il carignano sono i principali attori della fortunata storia di questa cooperativa che, dagli anni Ottanta, ha visto una crescita progressiva che l'ha portata a essere una delle realtà più importanti dell'isola. La propensione ossessiva è confermata dal solido primato del Terre Brune che, ancora una volta, si impone come archetipo della denominazione sulcitana. Non meno interessanti, tuttavia, sono apparsi il Latinita, dalle seducenti morbidezze, e il Villa di Chiesa, del quale si apprezza il felice dosaggio del legno.

Via Giacomo Tachis, 14 - 09010 Santadi (SU)
T. 0781 950127 | M. info@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 650 | **Bottiglie:** 1.800.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Giorgio Marone, Riccardo Curreli
Cond. agronomica: Gianni Antico Poeta
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ

**CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE TERRE BRUNE 2018**

Rosso Doc - Carignano 95%, Bovale 5%
Alc. 15% | € 43 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 6 mesi
Rubino intenso con nuance granato. Bouquet elegante e ampio: sfoggia un fruttato di confettura di mirtille e amarene, sul quale si adagia una scia balsamica di erbe mediterranee e ginepro; chiude con netta speziatura. Sorso di carattere, sostenuto da una solida trama tannica; sfuma in un finale di grande equilibrio. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

**LATINITA 2017**

Bianco Dolce - Nasco 100%
Alc. 14% | € 21 (0,375l) | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 14 mesi
Ambra luminoso. Ventaglio olfattivo ricco: al fruttato di confettura di albicocca, uvetta e ananas disidratato unisce mandorla, caramello e un raffinato soffio di zafferano. Dolce, mostra volume e suadente morbidezza, sostenuta da una salivifica vena fresca. Finale lento dai richiami mielati. Torta caprese.

**VILLA DI CHIESA 2020**

Bianco Igt - Vermentino 60%, Chardonnay 40%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 9 mesi. Branzino al cartoccio.

**CARIGNANO DEL SULCIS ROCCA RUBIA RISERVA 2019**

Rosso Doc - Carignano 100% | Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 600.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi. Stracotto d'asino.

**CANNONAU DI SARDEGNA NORAS 2019**

Rosso Doc - Cannonau 90%, Carignano 10%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi. Canestrato pugliese.

**VERMENTINO DI SARDEGNA CALA SILENTE 2021**

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc. 14% | € 11 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Cemento 3 mesi. Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE TERRE BRUNE
2015 | 2016 | 2017



FESTA NORIA
S.A. | S.A. | S.A.



Cantina Tani

(2008)

Gli ultimi 3 ettari acquisiti dalla cantina, sempre in agro di Monti, sono stati impiantati a vermentino e cannonau. Ancora autoctoni, dunque, fiore all'occhiello dell'azienda che sapientemente li interpreta; è la convalida di un percorso vincente, frutto delle avvedute scelte della famiglia Tani, come attestano i molti riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni. Saldo il primato del Taerra, orgogliosa espressione d'identità territoriale che richiama la tradizionale eleganza del Vermentino di Gallura.

Località Conca Sa Raighina - 07020 Monti (SS)

T. 338 6432055 | M. info@cantinatani.it

www.cantinatani.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 20 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Tani

Cond. enologica: Sergio d'Amico

Cond. agronomica: Sergio d'Amico

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE TAERRA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Luminoso paglierino. Percezioni di mandarino, cedro e susina, poi cenni di elicriso e timo. Sorso succoso e dinamico, sostenuto da vivace freschezza e morbidezze gliceriche coordinate con elegante sinergia, arricchito da una sapidità appena iodata, che regala timbri gustativi carezzevoli e raffinati. Rombò al forno ai sapori mediterranei.



SERRANU 2018

Rosso Igt - Cannonau 40%, Muristellu 40%, Merlot 20%

Alc. 14% | € 40 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MEORU 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



CANNONAU DI SARDEGNA ROSÉ VILÙ 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%

Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pesce spada al cartoccio.



CANNONAU DI SARDEGNA DONOSU 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE TAERRA

2018 | 2019 | 2020



VERMENTINO DI GALLURA TANI

PASSITO
2020



Cantine di Dolianova

(1949)

Importante realtà cooperativa, per estensione dei vigneti e dimensione aziendale, che si impone come una delle aziende leader del territorio del Parteolla. Forte di un rinnovamento che ne ha ridisegnato l'immagine, la cantina conferma un approccio concreto al mercato con una gamma che va incontro alle diverse esigenze. Mancando la nuova annata del rosso di punta Jù e la novità Falconaro, non disponibili in assaggio, il prestigio aziendale è stato tutelato da un affidabile Montesicci e un pregevole Moscato, che rende onore alla tradizione sarda dei vini da dessert.

SS 387, km 17+150 - Località Sant'Esu - 09041 Dolianova (SU)

T. 070 744101 | M. info@cantinedidolianova.it

www.cantinedidolianova.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 1200 | **Bottiglie:** 4.000.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Cooperativa di produttori

Cond. enologica: Andrea Deliana

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO 2015

Bianco Doc Passito - Moscato 100%

Alc. 14% | € 23 (0,375) | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Dorato luminoso. L'impatto aromatico intenso si articola in una lunga sequenza, che evidenzia frutta secca, caramella d'orzo, miele, zenzero, con un elegante suggello di zafferano. Ampia struttura gustativa, dolce e di giusta freschezza. Ottima persistenza su netti richiami di miele e agrumi canditi. Seadas.



NASCO DI CAGLIARI MONTESICCI 2021

Bianco Doc - Nasco 100%

Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



CANNONAU DI SARDEGNA ANZENAS 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



CANNONAU DI SARDEGNA BLASIO RISERVA 2016

Rosso Doc - Cannonau 90%, altre varietà 10%

Alc. 14% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Spezzatino di manzo.



VERMENTINO DI SARDEGNA PRENDAS 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 125.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



VERMENTINO DI SARDEGNA SPUMANTE BRUT NATURE CARALIS 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Vermentino 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



NASCO DI CAGLIARI MONTESICCI

2017 | 2018 | 2019



TERRESICCI

2014 | 2015 | 2016



Cantine di Orgosolo

(2007)

La cantina, i cui vigneti si estendono sui suoli granitici tra Orgosolo e Mamoiada, ha fatto, sin dalla sua fondazione, una scelta di campo, orientando i suoi progetti enologici sia alla valorizzazione dei vitigni autoctoni locali, cannonau su tutti, sia alla salvaguardia dei vigneti storici ubicati in alta collina. Basse rese per ettaro, rigorosa selezione di lieviti autoctoni e uso delle botti grandi rappresentano la cifra distintiva di una tradizione che, con successo, ha saputo guardare avanti. Primo testimone è quest'anno il Cannonau Urùlu, convincente ambasciatore di quel magnifico territorio.

Via E. Mattana - 08027 Orgosolo (NU)
T. 333 3805605 | M. info@cantinediorgosolo.it
www.cantinediorgosolo.it

Viticoltura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Angelo Corda
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA URÙLU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino trasparente. Sentori di mora, ciliegia e peonia sfumano su percezioni di pepe nero e tabacco. Freschezza e sapidità anticipano tannini ricchi e ben torniti, in piacevole armonia con la generosa dotazione alcolica e glicerica; sorso dinamico, asciutto e avvolgente, con lungo finale su note fruttate. Capriolo ai porcini.



CANNONAU DI SARDEGNA CLASSICO SOROI 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 16,5% | € 32 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



CANNONAU DI SARDEGNA NEALE 2019

Rosso Doc - Cannonau 85%, Muriellu 15%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Quaglie alla cacciatora.



CANNONAU DI SARDEGNA LUNA VONA 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO FROMBOLIERE 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di dentice in crosta di patate.



CANNONAU DI SARDEGNA URÙLU
2016 | 2018 | 2019



CANNONAU DI SARDEGNA LUNA VONA
2017 | 2018 | 2019



Cantine Su'entu

(2010)

In poco più di un decennio di attenti investimenti e felici intuizioni in una terra a forte vocazione agricola, la famiglia Pilloni ha concretizzato il sogno di Salvatore, fondatore dell'azienda, portando la cantina a occupare stabilmente un posto di rilievo nel panorama enologico regionale. L'attenzione agli orientamenti di mercato, la ricerca della novità, ma soprattutto la passione, hanno punteggiato un percorso ricco di soddisfazioni. Gli assaggi di quest'anno hanno riconsegnato il podio all'eccellente rosso Su'Oltre, blend di bovale e merlot dalla potente espressività gustativa.

SP 48 km 1,8 - Località Nuraxi Puseddu - 09025 Sanluri (SU)
T. 070 93571206 | M. info@cantinesuentu.com
www.cantinesuentu.com

Viticoltura: Lotta Integrata
Ettari: 36 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Pilloni
Cond. enologica: Gianluca Ventroni, Alberto Antonini
Cond. agronomica: Gianluca Ventroni, Luca Mercenaro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SU'OLTRE 2019

Rosso Igt - Bovale 70%, Merlot 30%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino profondo. Naso intenso che svela anice stellato e prugna in confettura, sorba matura e spezie dolci, poi tabacco e cacao. Sorso elegante e avvolgente, definito da setose morbidezze gliceriche in armonico equilibrio con freschezza fruttata e tannini vigorosi e vellutati; lento finale scandito da sentori di boero. Filetto di manzo in crosta alle erbe.



SU'LUCI PASSITO 2020

Bianco Igt Passito - Moscato 97%, Nasco 3%
Alc. 13% | € 19 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crema catalana.



VERMENTINO DI SARDEGNA SU'ORMA 2019

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



SU'NICO BOVALE 2020

Rosso Igt - Bovale 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



VERMENTINO DI SARDEGNA SU'IMARI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.



SU'ARO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 34%, Moscato bianco 33%, Nasco 33%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Petto di pollo agli asparagi.



SU'LUCI PASSITO
2019



SU'NICO BOVALE
2019

Capichera

(1975)

Il 2022 costituisce, per la storica cantina di Arzachena, una svolta significativa; legata alla cessione dell'azienda, da parte della famiglia Ragnedda, all'imprenditore milanese Carlo Bonomi che, con tale acquisizione, segna un importante ritorno nel mondo del vino isolano. I vini in guida quest'anno possono considerarsi una parte del lascito della famiglia fondatrice di questo prestigioso marchio; tra questi si impone il VT 2020, che offre eccellenti performance, seguito a breve distanza dal rosso Assajé.

Strada Arzachena-Sant'Antonio, km 4 - Località Spriddha - 07021 Arzachena (SS)
T. 0789 80800 | M. info@capichera.it
www.capichera.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Bonomi
Cond. enologica: Marco Lostia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VT 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 55 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Paglierino intenso. Approccio olfattivo elegante, di acacia e biancospino, seguito da pesca tabacchiera, melone e susina, che sfumano su lievi note salmastre. Avvolgente al palato, ritmato da una cadenza fresco-sapida che regala il giusto equilibrio e prelude a un lungo finale appena ammandorlato. Tagliolini all'astice.



ASSAJÉ 2020

Rosso Igt - Carignano 100%
Alc. 15% | € 39 | Bt. 17.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



VERMENTINO DI SARDEGNA LINTÓRI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



LIANTI 2020

Rosso Igt - Carignano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 3 mesi
Costine d'agnello in crosta di noci.



TAMBÉ 2021

Rosato Igt - Carignano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.

STANTIGAI
2015 | 2016

VT
2016 | 2017 | 2018

Silvio Carta

(1952)

Da settant'anni l'azienda di Barattili San Pietro è una delle realtà storiche che valorizzano un vino fortemente identitario come la Vernaccia di Oristano. Da sempre le etichette hanno offerto uno spaccato suggestivo e riconoscibile delle tante sfaccettature di questo vino eterno. Accanto alla Vernaccia si ottengono da tempo prestigiosi risultati nel campo dei liquori e distillati. Negli ultimi anni è stata data molta attenzione alla vinificazione dei più importanti vitigni autoctoni isolani. Grande performance della Vernaccia Riserva 2002 e ottimo risultato del Monica Po Tui.

SP 12, km 7,800 - 09070 Zeddiani (OR)
T. 0783 410314 | M. info@silviocarta.it
www.silviocarta.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Bottiglie: 92.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Carta
Cond. enologica: Elio Carta
Cond. agronomica: Elio Carta
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERNACCIA DI ORISTANO PER TE RISERVA 2002

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 19% | € 80 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 240 mesi
Topazio con riflessi ambrati. Caleidoscopico quadro olfattivo con mallo di noce, agrumi canditi, pasticceria al liquore e una rinfrescante nota balsamica. Al gusto è caldo e avvolgente, la serica potenza alcolica trova una felice fusione con la lunga scia sapida; congelato lento, tra pasta di mandorle ed echi salmastri. Mostaccioli.



MONICA DI SARDEGNA PO TUI 2020

Rosso Doc - Monica 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tagliatelle al ragù.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SERENATA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 18.270 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetto di ombrina e radicchio.



CAGNULARI PO TUI 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tagliere di salumi.



CANNONAU DI SARDEGNA SERENATA 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 11.340 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Grana Padano Riserva.

VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA
1968 | 2006

MONICA DI SARDEGNA PO TUI
2018

Giovanni Cherchi

(1970)

È passato poco più di un anno dalla scomparsa di Billia Cherchi, ma la sua creatura, ubicata alle porte di Usini, parla inevitabilmente ancora di lui, tale e tanta era la simbiosi tra il fondatore, i suoi vigneti e la sua cantina. Salvatore guida al meglio l'eredità paterna, dando continuità a un percorso che ha fatto dell'azienda di famiglia una delle realtà più rappresentative del Coros e dell'intera Sardegna. All'interno di una produzione sempre affidabile, i classici Luzzana e Tuvaes sono ancora una volta i vini più convincenti.

Località Sa Pala 'e Sa Chessa - 07049 Usini (SS)

T. 079 380273 | M. info@vinicolacherchi.it

www.vinicolacherchi.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Salvatore e Grazia Cherchi

Cond. enologica: Piero Cella

Cond. agronomica: Salvatore Cherchi

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LUZZANA 2020

Rosso Igt - Cagnulari 50%, Cannonau 50%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino denso e luminoso. Prugna, mirtillo e lentischio marcano il quadro olfattivo, poi lievi note di tabacco e chiodi di garofano. Assaggio voluminoso, con tannini decisi ed energici, ma improntato alla bevibilità grazie alla palpitante freschezza; ricco finale che indugia su sentori speziati e selvatici. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



VERMENTINO DI SARDEGNA TUVAOES 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Catalana di crostacei.



CAGNULARI 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Zampone e lenticchie.



VERMENTINO DI SARDEGNA BILLIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 8 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



CANNONAU DI SARDEGNA 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



SOBERANU

2012 | 2013 | 2019



LUZZANA

2017 | 2018 | 2019

Chessa

(2005)

Il distretto di Usini ha sempre rivendicato la specificità del suo terroir e il tipico sigillo che imprime ai vini. Se questa ambizione può avere una qualche ragione, lo si deve all'impegno di persone come Giovanna Chessa, che ha saputo tradurre in realtà produttiva una specificità spesso solo pretesa. Conferma di ciò la si è avuta dall'assaggio del suo pregevole Cagnulari e del fine Moscato, ma in particolare del Vermentino di Sardegna C'era una Volta che, con matura eleganza, riesce a distinguersi nel mare magnum della denominazione regionale.

Via San Giorgio - 07049 Usini (SS)

T. 328 3747069 | M. info@cantinechessa.it

www.cantinechessa.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Giovanna Chessa

Cond. enologica: Giovanna Chessa

Cond. agronomica: Giovanna Chessa

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERMENTINO DI SARDEGNA C'ERA UNA VOLTA 2019

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 15% | € 36 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi

Splendido oro antico. Dote olfattiva ampia e ricercata, di pesca gialla, albicocca, camomilla e cenni di pasticceria, il tutto rinfrescato da una postilla mentolata. L'esordio gustativo morbido cede a una spinta fresca e sapida, che consegna un finale asciutto, di assoluta piacevolezza e dalla persistenza infinita. Stoccafisso in umido con porcini.



MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO KENTÀLES 2018

Bianco Doc Passito - Moscato 100%

Alc. 16% | € 25 (0,5l) | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Pardulas.



CAGNULARI 2021

Rosso Igt - Cagnulari 100%

Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



CANNONAU DI SARDEGNA GEMMANERA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Trippa in umido.



VERMENTINO DI SARDEGNA MATTARIGA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto agli scampi.



MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO KENTÀLES

2015 | 2016 | 2017



VERMENTINO DI SARDEGNA C'ERA UNA VOLTA

2017



Giovanni Battista Columbu

(1972)

Filari di malvasia arrampicati sulle colline tufacee della Planargia, spettinati dai venti di maestrale: Vanna e Gianmichele difendono tenacemente un modello autentico di integrazione agronomica, paesaggistica e sociale, perché la Malvasia è il vino dell'ospitalità, che offre i suoi racconti solo alle persone più care. Rinnovato il vigneto storico con selezioni massali a grappolo spargolo, a tutela della biodiversità locale; non manca l'impegno nell'accoglienza di turisti e visitatori. In Guida due Malvasia di Bosa: l'eccellente Riserva 2016, ricca di sfumature evolutive, e la giovane Alvaréga.

Via Marconi, 1 - 09089 Bosa (OR)
T. 339 5731677 | M. info@malvasiacolumbu.com
www.malvasiacolumbu.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5,3 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Columbu
Cond. enologica: Gianmichele Columbu, Vanna Mazzon
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MALVASIA DI BOSA RISERVA 2016

Bianco Doc - Malvasia di Sardegna 100%
Alc. 16% | € 38 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Oro antico dai bagliori topazio; corredo aromatico dai profumi di agrume candito, camomilla, zenzero, miele di corbezzolo e zafferano; sfuma su ricordi iodati e tostati. Assaggio reattivo, asciutto, di freschissima sapidità, ad arginare la ricca e setosa dote alcol-glicerica; suggestioni marine in lenta dissolvenza. Torta sbrisolona.



MALVASIA DI BOSA ALVARÉGA 2020

Bianco Doc Dolce - Malvasia di Sardegna 100%
Alc. 15% | € 30 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Crostatà alle ciliegie.



MALVASIA DI BOSA RISERVA
2011 | 2013 | 2014



MALVASIA DI BOSA ALVARÉGA
2014 | 2016 | 2018



Consorzio San Michele

(2013)

Il Consorzio nasce dalla virtuosa iniziativa di alcuni produttori locali, determinati a dare il giusto spazio al territorio berchiddese, che da sempre rivendica per il Vermentino caratteri peculiari nell'ambito della Gallura. Obiettivo centrato, a giudicare dalle tre etichette in assaggio, che evidenziano una cifra stilistica ben precisa, che declina in chiave moderna i tratti più tipici del vino simbolo dell'areale gallurese. L'interprete più fedele di questa linea è apparso il Superbia, capace di rendere manifeste le potenzialità di questo vino anche in termini di evoluzione.

Località San Michele - 07022 Berchidda (SS)
T. 0789 57817 | M. info@consorziosanmichele.com
www.consorziosanmichele.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Gaias, Silvio Fresu e Domenico Barletta
Cond. enologica: Francesco Crasta, Matteo Torru
Cond. agronomica: Antonio Gaias, Silvio Fresu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SUPERBIA GALLURESE 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino brillante. Quadro olfattivo intenso e ricco, con accenti fruttati di pompelmo, pesca, susina e floreale di ginestra. Il sorso rivela un dinamico equilibrio tra piacevolezza fresco-sapida e componenti glicerico-caloriche, in un corpo di misurata pienezza. Chiude con un'accattivante scia agrumata. Risotto alla graneola.



VERMENTINO DI GALLURA INVIDIA GALLURESE 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Sogliola alla mugnaia.



VERMENTINO DI GALLURA SINFONIA GALLURESE 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



**VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE SUPERBIA GALLURESE**
2018 | 2019



**VERMENTINO DI GALLURA
INVIDIA GALLURESE**
2018 | 2019

Attilio Contini

(1898)

Il fil rouge che lega la Vernaccia di Oristano all'azienda Contini è un sorprendente percorso ultracentenario, ricco di soddisfazioni, brillanti riconoscimenti e anche momenti difficili. Pietra angolare della storia enologica sarda, qui quattro generazioni si sono adoperate, con costante impegno imprenditoriale, per conservare la memoria e le tradizioni, contribuendo alla tutela e alla conoscenza dei vitigni iconici dell'area oristanese. Attesissimo il rientro in Guida della Vernaccia, che in assaggio ci ha incantati: emozionante la versione Riserva 1997, inarrivabile l'aristocratico Antico Gregori.

Via Genova, 48/50 - 09072 Cabras (OR)
T. 0783 290806 | M. info@vinicontini.com
www.vinicontini.com

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 1.800.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Contini
Cond. enologica: Piero Cella
Cond. agronomica: Gianfranco Siddu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**VERNACCIA DI ORISTANO ANTICO GREGORI 1979**

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 18,5% | € 65 (0,375l) | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 480 mesi
Ambra smagliante. Perfetta sinfonia di mandorle tostate e fichi secchi, zeste d'agrumi, miele di castagno ed elicriso; accenti iodati ed eterei. Sorsountuoso, asciutto, di ampio volume e straordinaria sapidità; raffinato millesimo dall'epilogo infinito. Pasticceria secca.

**VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA 1997**

Bianco Doc - Vernaccia di Oristano 100%
Alc. 18% | € 33 (0,375l) | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 264 mesi
Topazio lucente. Olfatto che indugia su pasta reale, datteri, agrumi canditi e zafferano; note tostate e boisé. Palato seducente, potenza alcolica e sapidità balsamica nel solco di una perfetta armonia; scia prolungata per un'icona di alto lignaggio. Torta caprese.

**BARRILE 2017**

Rosso Igt - Nieddera 85%, Caddiu 15%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino tendente al granato. Composta di frutti neri, spezie dolci e legno di ginepro, china e grafite. Gusto intenso, fresco e dai tannini levigati, che giocano con le spiccate morbidezze. Roquefort.

**PONTIS 2020**

Bianco Igt Dolce - Vernaccia di Oristano 70%, Moscato 30%
Alc. 13,5% | € 17 (0,375l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pastiera napoletana.

**I GIGANTI ROSSO 2019**

Rosso Igt - Nieddera 80%, Caddiu 20%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

**I GIGANTI BIANCO 2020**

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 70%, Vermentino 30%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



BARRILE
2013 | 2014 | 2015



I GIGANTI ROSSO
2015 | 2016 | 2017

Antonella Corda

(2010)

Cresciuta in seno a una delle più famose dinastie del vino della Sardegna, Antonella Corda ha il merito di aver saputo trovare la sua strada, compiendo scelte autonome capaci di dare ai propri vini tratti distintivi unici e personali. La breve storia di questa cantina ci racconta dello sforzo di ottenere dal pregiato strumento viticolo del territorio di Sordiana nuove e raffinate sonorità. In evidenza il Vermentino Ziru, al quale il passaggio in anfora conferisce accenti originali e insoliti, e la novità del Cannonau Riserva 2019, al cui assaggio verrebbe da dire: buona la prima!

SS 466, km 6,800 - Località Pranu Raimondo - 09040 Sordiana (SU)
T. 328 5911480 | M. info@antonellacorda.it
www.antonellacorda.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 17,5 | **Bottiglie:** 85.500 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Antonella Corda
Cond. enologica: Antonella Corda
Cond. agronomica: Antonella Corda
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**ZIRU 2020**

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 31 | Bt. 3.130 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 9 mesi
Paglierino carico e luminoso. Fruttato intenso e fragrante di pesca tabacchiera, clementine e scorze d'agrumi; poi camomilla, salvia e cenni di pietra focaia. Ricchezza glicerica in una matrice fruttata, consegna un sorso di carezzevole morbidezza, più sapido che fresco. Finale prolungato, ancora fruttato e salino. Spaghetti con vongole e bottarga.

**CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2019**

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 49 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Manzo brasato con olive e porri.

**NURAGUS DI CAGLIARI 2021**

Bianco Doc - Nuragus 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 12.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.

**VERMENTINO DI SARDEGNA 2021**

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine agli scampi.

**CANNONAU DI SARDEGNA 2020**

Rosso Doc - Cannonau 90%, Syrah 10%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 17.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Caciocavallo Silano.



CANNONAU DI SARDEGNA
2017 | 2018 | 2019



VERMENTINO DI SARDEGNA
2018 | 2019 | 2020



Ferruccio Deiana

(1997)

La storica cantina di Settimo San Pietro si presenta orfana dei top di gamma Ajana, Malvasia di Cagliari e Pluminus, al momento non disponibili. Spazio quindi alla linea classica: un omaggio ai vini tradizionali della regione interpretati secondo un approccio fedele ai canoni al quale il fondatore Ferruccio e il figlio Dario non sono mai venuti meno. Nel solco della valorizzazione dei tratti enologici più identitari si inserisce il dolce Oirad, un mélange di uve locali che conferma la mano felice dell'azienda sui vini da dessert, proponendosi come degno compagno della nobile tradizione dolciaria sarda.

Via Gialeto, 7 - Località Su Leunaxi - 09060 Settimo San Pietro (CA)
T. 070 749117 | M. info@ferrucciodeiana.it
www.ferrucciodeiana.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 120 | **Bottiglie:** 295.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ferruccio Deiana
Cond. enologica: Dario Deiana, Ferruccio Deiana
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



OIRAD 2018

Bianco Igt Dolce - Nasco 34%, Malvasia bianca 33%, Moscato bianco 33%
Alc. 14,5% | € 18 (0,5l) | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 4 mesi

Splendido giallo topazio che annuncia un prezioso corredo olfattivo declinato su note dolci di miele di eucalipto, cedro candito e uno sbuffo di zenzero. Sorso denso, dolce e caldo, evidenzia un'apprezzabile eleganza gustativa, che si traduce in un finale terso, dai richiami agrumati di bergamotto. Pabassinas.



CANNONAU DI SARDEGNA SILENO RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
Tacchino farcito con castagne.



VERMENTINO DI SARDEGNA ARVALI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fritto di paranza.



MONICA DI SARDEGNA KAREL 2020

Rosso Doc - Monica 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Lasagnette con ragu di coniglio e crema di piselli.



VERMENTINO DI SARDEGNA DONNIKALIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fregola con le arselle.



CANNONAU DI SARDEGNA SILENO 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



CAGLIARI MALVASIA
2015 | 2016



VERMENTINO DI SARDEGNA
ARVALI
2018 | 2019 | 2020



Fradiles

(2004)

I cugini (questo il significato di "fradiles" nella lingua locale) più famosi del Mandrolisai aggiungono un ulteriore contributo alla valorizzazione e alla definizione identitaria del territorio e della denominazione: da qualche anno si è scelto di vinificare separatamente un vero e proprio "cru", una singola vigna posizionata sul versante ovest del Gennargentu, e il millesimo 2020 del Memorias Creccherie colpisce nel segno, conquistando una meritata eccellenza, mentre i blasonati purosangue aziendali, Angraris e Antioгу, completano senza fretta il periodo di maturazione e affinamento.

Via Sandro Pertini, 2 - Località Creccherie - 08030 Atzara (NU)
T. 333 1761683 | M. info@fradiles.it
www.fradiles.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Paolo Savoldo, Antonio Marras e Ignazio Manca
Cond. enologica: Daniele Manca
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MANDROLISAI MEMORIAS CRECCHERIE 2020

Rosso Doc - Bovale 50%, Cannonau 30%, Monica 20%
Alc. 15% | € 40 | Bt. 1.971 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Granato vivace. Impatto olfattivo di grande intensità con ribes, mirtillo, bacche di ginepro e noce moscata. Al gusto la struttura e la potenza vengono sublimati in una beva scorrevole e golosa, grazie ai tannini rifiniti e alle sferzate fresco-sapide; chiusura boschiva, tra frutti neri e suggestioni balsamiche. Quaglie alla cacciatora.



MANDROLISAI FRADILES 2020

Rosso Doc - Bovale 40%, Cannonau 30%, Monica 30%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



BAGADIÙ 2020

Rosso Igt - Bovale 95%, altre varietà 5%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



ISTENTU 2019

Rosso Igt - Uve tradizionali sarde 70%, Cannonau 20%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 1.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



FUNTANAFRISCA 2021

Bianco Igt - Nuragus 70%, Vernaccina 20%, Vermentino 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crema di zucca con gamberi croccanti.



MANDROLISAI SUPERIORE
ANGRARIS
2016 | 2017



MANDROLISAI SUPERIORE
ANTIOGU
2015 | 2016 | 2017



I Garagisti di Sorgono

(2017)

Oggi l'intera produzione di questa giovane azienda del Mandrolisai viene completamente realizzata nella piccola cantina di proprietà, ubicata nell'abitato di Sorgono. Accanto alle vigne storiche, da cui si ottengono le referenze battezzate con i cognomi dei tre soci e il Parisi, sono entrati in produzione anche gli impianti più recenti, utilizzati per dar vita alle due etichette Doc più "immediate", il Garage rosato e il Garage rosso. Eccellente performance per il Mandrolisai Uras, che con l'annata 2019 raggiunge meritatamente il gradino più alto.

Via Emilia, 10 - 08038 Sorgono (NU)
T. 328 8714316 | M. info@garagistidisorgono.com
www.garagistidisorgono.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 28.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Simone Murru e soci
Cond. enologica: Simone Murru
Cond. agronomica: Renzo Manca
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MANDROLISAI URAS 2019

Rosso Doc - Muristellu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%
Alc. 16,5% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Granato compatto. Intenso quadro olfattivo con ciliegia ferroviaria e bacche di mirto in evidenza, seguite da puntuali cenni di pepe nero, tabacco ed echi balsamici. Bocca dinamica e polposa, scansione gustativa incardinata sulla freschezza e sui tannini fitti e ben fusi nella massa; chiusura finemente balsamica. Manzo brasato con funghi.



MANDROLISAI GARAGE ROSSO 2021

Rosso Doc - Muristellu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Ribollita.



MONICA DI SARDEGNA MURRU 2020

Rosso Doc - Monica 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



CANNONAU DI SARDEGNA MANCA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 16% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



PARISI 2020

Rosso Igt - Bovale 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



MANDROLISAI GARAGE ROSATO 2021

Rosato Doc - Muristellu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Frittura di canestrelli e calamari.



URAS
2018



MANCA
2018



Jankara

(2006)

Due coppie di amici unite dall'amore per una terra unica hanno impresso a quest'azienda un ritmo che l'ha portata a raggiungere in pochi anni importanti risultati. Vinta la sfida con i prodotti consolidati del territorio gallurese, l'azienda propone quest'anno un nuovo vino: la tipologia Riserva del Cannonau di Sardegna, da vigne ubicate in agro di Mamoiada, che ha convinto sin dal suo esordio. Il primato resta però saldamente in mano al 755 MT, che conferma la performance dell'anno scorso, mostrando con concretezza l'efficace sinergia tra vitigni locali e internazionali

Via Arzachena, 19 - 07030 Sant'Antonio di Gallura (SS)
T. 349 4381296 | M. renato@vinijankara.com
www.vinijankara.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Renato e Angela Spanu, Angelo e Denise Elia
Cond. enologica: Gianni Menotti
Cond. agronomica: Gianpiero Nieddu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



755 MT 2020

Rosso Igt - Cannonau 40%, Alicante 15%, Cabernet sauvignon 15%, Carignano 15%, Syrah 15%
Alc. 16% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino profondo con cenni porpora. Olfatto dai timbri scuri, con sentori di mora in infusione, legno di ginepro, tabacco dolce e polvere di caffè. Sorso vigoroso, con marcati tannini e decisa freschezza, che si mantiene in equilibrio grazie ad una percettibile quota morbida. Si accommiata con una lunga scia di boero. Cinghiale in umido.



LU NIEDDU 2020

Rosso Igt - Caricagiola 20%, Dolcetto 20%, Pascale 20%, Barbera sarda 15%, Cabernet franc 15%, Cannonau 10%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 2.052 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 98%, Alicante 2%
Alc. 15,5% | € 35 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
Ragusano.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE JANKARA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Stoccafisso in umido con porcini.



CANNONAU DI SARDEGNA 2019

Rosso Doc - Cannonau 98%, Alicante 2%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



755 MT
2019



CANNONAU DI SARDEGNA
2018



La Contralta

(2019)

Nonostante un panorama "affollato" come quello gallurese, la giovane azienda si è subito imposta all'attenzione di critica e pubblico. Nella tenuta di Palau, attorno allo stazzo divenuto meta privilegiata degli enoturisti, sono stati impiantati nuovi vigneti di vermentino e cannonau, che entreranno in produzione nei prossimi anni. Dalle vigne di Enas, tenuta che ospita anche la nuovissima cantina, prendono invece vita le etichette che già dalle prime vendemmie offrono importanti segnali, come il fuoriclasse Al Sol Brilla. Nuovo ingresso per il Sicut Erat, vinificato in anfora.

SP 66 - Località Enas-Zappalli - 07020 Loiri Porto San Paolo (SS)
T. 349 6806547 | M. info@lacontralta.it
www.lacontralta.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Società Domo
Cond. enologica: Roberto Gariup
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



AL SOL BRILLA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi
Elegante veste dorata. Nitido bouquet di pesca gialla, miele di cardo, pepe bianco e note di pasticceria. Assaggio austero e ammalante, con un sinuoso gioco di sponda tra le carezze gliceriche, la dissetante freschezza e qualche leggera increspatura tannica; lungo finale su rimandi sapidi e mielati. Consiglio in umido alle erbe aromatiche.



M'ILLUMINO 2020

Rosso Igt - Carignano 100%
Alc. 14,5% | € 80 (1,5l) | Bt. 320 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Agnello al forno con rosmarino.



CANNONAU DI SARDEGNA L'ORA GRANDE 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Filetto di maiale lardellato.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE FIORE DEL SASSO 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



SICUT ERAT 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 1.100 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 9 mesi
Pollastra alla birra e cipolle di Tropea.



AL SOL BRILLA
2019



M'ILLUMINO
2019



Masone Mannu

(2003)

Azienda gallurese che sta progressivamente attuando una radicale conversione, ispirando i propri sistemi di coltivazione e produzione del vino ai principi della biodinamica. Le vigne giacciono nell'agro di Monti, nel cuore granitico della Gallura, un territorio considerato sinonimo di vite che vede nel vermentino il suo maggiore rappresentante. L'azienda ne propone diverse versioni, tutte di grande qualità; un doveroso distinguo merita il Roccaia, che per complessità ed espressività rende pienamente giustizia al potenziale di questo vitigno in terra gallurese.

SS 199, km 48 - Località Su Canale - 07020 Monti (SS)
T. 0789 47140 | M. info@masonemannu.it
www.tenutamasonemannu.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 36 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giordano Emendatori
Cond. enologica: Mattia Piluddu
Cond. agronomica: Stefano Biscaro
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERMENTINO DI GALLURA ROCCAIA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Paglierino vivo. Olfatto composito: esordio su sentori di melone, pesca gialla e papaia; poi ricordi dolci di miele d'acacia, zagara e crème brûlée, che sfumano su toni boisé e marini. Morbidezza serica, apporto acido-sapido e ricchezza glicerica creano una sinestesia pseudo-dolcezza aromatica. Lungo abbrivio sapido. Filetto di dentice in crosta di patate.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE COSTARENAS 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



ZURRIA 2020

Rosso Igt - Carignano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 10 mesi
Bucatini all'amatriciana.



VERMENTINO DI GALLURA PETRIZZA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



ENTU 2017

Rosso Igt - Carignano 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Pasta alla Norma.



CANNONAU DI SARDEGNA ZÒJOSU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 10 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



ENTU
2014 | 2015 | 2016



VERMENTINO DI GALLURA PETRIZZA
2016 | 2017 | 2019



Mesa

(2004)

Mesa è una delle dieci tessere che rappresentano il Gruppo Santa Margherita; i suoi vini raccontano il territorio, la cultura e le tradizioni dell'isola attraverso un appassionante gioco sinergico tra l'ancestrale e il futuristico, che crea contrasti e genera curiosità: la modernissima cantina dall'architettura essenziale e le vigne a carignano sulle antiche terre del Sulcis, le etichette minimaliste e le bottiglie di vetro scuro a custodire vini dal sapore antico. Il parterre presente in Guida è di assoluto valore; spiccano due superbi Carignano, il passito Forte Rosso e l'inossidabile Gavino.

Località Su Baroni - 09010 Sant'Anna Arresi (SU)
T. 0781 965057 | M. info@cantinamesa.com
www.cantinamesa.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 73 | **Bottiglie:** 650.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo
Cond. enologica: Stefano Cova
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CARIGNANO DEL SULCIS PASSITO FORTE ROSSO 2019

Rosso Doc Passito - Carignano 100%
Alc. 14% | € 38 (0,5l) | Bt. 985 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Porpora che vira al rubino, impenetrabile. Fruttato intenso di bacche di mirto, mirtillo e more in confettura; tabacco da sigaro, cuoio e pan di sapa. Sorso ricco e succoso, dalla garbata dolcezza e dai tannini sontuosi innervati da balsamica freschezza; beva ammalante; finale scandito da accenti mediterranei. Torta Foresta Nera.



CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE GAVINO 2019

Rosso Doc - Carignano 100%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 3.960 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Rubino con evidenze granato. Intenso bouquet che sa di visciola, cassis e sciroppo di mirtillo; poi sigaro e liquirizia, su uno sfondo dai toni speziati, balsamici e boisé. Assaggio avvolgente, vigoroso, dominato da un'impronta fenolica carezzevole e impreziosito da spunti di sapida mineralità; elegante e identitario. Cinghiale in umido.



GALESA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 36 | Bt. 3.951 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



CARIGNANO DEL SULCIS BUIO BUIO RISERVA 2019

Rosso Doc - Carignano 100%
Alc. 14% | € 33 | Bt. 37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi e Cemento 3 mesi
Guanciale di manzo al brandy.



CARIGNANO DEL SULCIS BUIO 2020

Rosso Doc - Carignano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti alla carbonara.



VERMENTINO DI SARDEGNA OPALE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con seppie e burrata.



**CARIGNANO DEL SULCIS
SUPERIORE GAVINO**
2016 | 2017



GALESA
2019



Mora & Memo

(2013)

Legami familiari e grande forza femminile, che si riverbera anche sulla originale grafica delle varie etichette, costituiscono l'imprevedibile risorsa immateriale per una cantina che, alle soglie del suo primo decennio di vita, mostra grande maturità e consolidata qualità produttiva, degna del prezioso areale enologico che è il Parteolla. In una personalissima interpretazione dei vitigni autoc-toni, pur strizzando l'occhio a qualche internazionale, nell'attuale edizione si distingue il Tino Sur Lie, un Igt bianco a base vermentino e sauvignon di pregevole eleganza e personalità.

Via Verdi, 9 - 09040 Serdiana (SU)
T. 331 1972266 | M. info@moraememo.it
www.moraememo.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Elisabetta Pala
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



TINO SUR LIE 2020

Bianco Igt - Vermentino 80%, Sauvignon 20%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Paglierino di ottima luce. Intrigante incipit olfattivo di frutta gialla ed esotica, camomilla, acacia e una ventata di erbe mediterranee. Approccio gustativo raffinato, di sostanza, dalla giusta intensità alcolica e buone doti di acidità e sapidità; chiusura lenta, dominata da richiami vegetali. Crema di zucca con gamberi croccanti.



CANNONAU DI SARDEGNA NAU 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



MONICA DI SARDEGNA ICA 2020

Rosso Doc - Monica 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



VERMENTINO DI SARDEGNA TINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Branzino al sale su letto di patate.



É 2021

Rosato Igt - Cannonau 50%, Monica 50%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Guazzetto di scampi.



BO&CO
2019



VERMENTINO DI SARDEGNA TINO
2019 | 2020



Mura

(1999)

Ad Azzanidò, tra le colline di granito e il mare, Marianna e il fratello Salvatore perseguono con risolutezza il loro ambizioso progetto aziendale, teso a scandagliare le notevoli potenzialità evolutive degli autoctoni e in particolare del vermentino, lavorato con un calibrato impiego del legno. Anche in questa edizione si ripropone al vertice della gamma, in tutta la sua elegante complessità, Sienda al Decennio, frutto di felici scelte tecniche che hanno permesso di mantenere integra l'impronta del terroir.

Località Azzanidò, 1 - 07020 Loiri Porto San Paolo (SS)
T. 0789 41070 | M. vini.mura@tiscali.it
www.vinimura.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Mura
Cond. enologica: Marianna Mura
Cond. agronomica: Salvatore Mura
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SIENDA IL DECENNIO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 1.650 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Paglierino screziato d'oro. Espressioni olfattive di albicocca, lime, nocciola, pepe bianco e zenzero. Sorso avvolgente che si svela con gradualità, sostenuto da una solida spalla acida e da una godibile sapidità, in perfetto equilibrio con la componente alcolico-glicerica; appagante finale su ricordi speziati. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



VERMENTINO DI GALLURA CHEREMI 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Provola di Agerola.



BAJA 2020

Rosso Igt - Cannonau 80%, Bovale 20%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CANNONAU DI SARDEGNA CORTES 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



SIENDA IL DECENNIO
2018 | 2019



**VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE SIENDA**
2018 | 2019 | 2020



Nuraghe Crabioni

(2003)

Sono passati quasi 20 anni da quando Augusto Seghene, dopo una lunga parentesi a Trieste, decise di tornare nella natia Sorso e dare vita, insieme al cugino Tonino Spanu, a Nuraghe Crabioni. Con il coinvolgimento dei figli di Augusto e di altri congiunti, ha preso quindi forma un'azienda familiare dedicata ai vitigni storici dell'areale: vermentino, moscato, cannonau e cagnulari. La tenuta, affacciata sul Golfo dell'Asinara, si è dotata recentemente di una elegante e funzionale sala da degustazione. In evidenza quest'anno il Kanimari Cuvée, ottenuto da uve moscato in versione secca.

Loc. Lu Crabioni - 07037 Sorso (SS)
T. 388 2587721 | M. info@nuraghecrabioni.com
www.nuraghecrabioni.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa Sociale
Cond. enologica: Mauro Murgia, Gianni Gasperi
Cond. agronomica: Gianluca Ventroni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



KANIMARI CUVÉE 2021

Bianco Igt - Moscato bianco 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino luminoso. Corredo olfattivo intenso che declina rosa, albicocca, ginestra e note di pepe bianco e fiori d'arancio. Palato coerentemente morbido, sapido e fresco; dinamica segnata dalla traccia aromatica con una leggera impronta amaricante che vivacizza la beva; finale ricco e succoso, con intensa scia aromatica. Insalata di astice e avocado.



SUSSINKU 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



MOSCATO DI SORSO SENNORI CRABIONI 2017

Bianco Doc Dolce - Moscato 100%
Alc. 13,5% | € 17 (0,5l) | Bt. 4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Semifreddo alla ricotta con gocce di cioccolato e scorze di mandarino.



CANNONAU DI SARDEGNA CRABIONI 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



SUSSINKU 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Coq au vin alla borgognona.



VERMENTINO DI SARDEGNA CRABIONI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Piovra arrostita.

Il progetto Olianas non guarda solo all'ambito enologico, ma abbraccia uno stile di vita rispetto al quale l'attività aziendale è chiamata a una costante coerenza. Una visione che propone un rapporto simbiotico con l'ambiente, di piena integrazione col territorio e i fattori naturali e umani. Una visita alla cantina e al bellissimo contesto nel quale sorge renderà chiare le ragioni di tanto impegno, che ritroviamo enfaticamente nello stile dei vini; tra questi ci ha colpito in particolare un pregevole Perdixi: schietto, pulito e fresco, capace di omaggiare i tratti tipici del bovale.

Località Porruddu - 09055 Gersei (SU)
T. 344 2369837 | M. info@olianas.it
www.olianas.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 170.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglie Casadei e Olianas
Cond. enologica: Stefano Casadei
Cond. agronomica: Stefano Casadei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PERDIXI 2020

Rosso Igt - Bovale 85%, Carignano 15%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 12.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 18 mesi
Granato vivo. Impronta olfattiva schietta che rimanda a una coulis di frutti di bosco, gelatina di mirtilli e amarena, arricchita da note di tabacco e pepe nero. Sorso coerente, ripropone accenti freschi, alcol ben dosato e tannini vivi ma contenuti, che disegnano un finale piacevolmente asciutto. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 48 mesi
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



CANNONAU DI SARDEGNA 2021

Rosso Doc - Cannonau 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 3 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.



VERMENTINO DI SARDEGNA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 75.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Insalata di mare.



**CANNONAU DI SARDEGNA
LE ANFORE**
2019



**MIGIU
LE ANFORE**
2019

L'azienda prosegue nel suo percorso di valorizzazione del ricco e diversificato bacino enologico al quale attinge. Fra i vini della nuova linea, tutti dedicati a varietà autoctone, il Nuragus di Cagliari Milleluci sorprende e convince in degustazione, proponendo un fulgido esempio di qualità per un vitigno talvolta sottovalutato; tra le etichette storiche, l'Entemari varca per la prima volta la soglia dell'eccellenza con un millesimo di tutto rispetto, in una batteria nella quale dà conferma di sé il particolare Stellato Nature.

Via Verdi, 7 - 09040 Sardinia (SU)
T. 070 740284 | M. info@pala.it
www.pala.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 99 | **Bottiglie:** 490.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mario Pala
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Mario Pala
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ENTEMARI 2020

Bianco Igt - Vermentino 50%, Chardonnay 30%, Malvasia di Sardegna 20%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Luminoso, dai cangianti riflessi oro verde. Profumi di litchi, ananas, banana e bergamotto colpiscono i sensi, seguiti da tocchi di noccioline e anacardi, fino a una chiusura iodata. Gusto appagante, caldo, giocato su accenti freschi e sapidi, che aprono la scena a un finale pulito, lungo e delicatamente amaricante. Cappellette scottate allo zenzero.



STELLATO NATURE 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 52 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Polpettine di alici con crema di piselli.



NURAGUS DI CAGLIARI MILLELUCI 2021

Bianco Doc - Nuragus 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con cannellini e canestrelli.



ESSENTIJA 2020

Rosso Igt - Bovale 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



STELLATO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



S'ARAI 2019

Rosso Igt - Cannonau 40%, Bovale 30%, Carignano 30%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Asiago stravecchio.



ASSOLUTO
2014 | 2015 | 2019



ENTEMARI
2016 | 2017 | 2019



Poderi Atha Ruja

(2000)

La cantina della famiglia Pittalis si è stabilmente assestata su livelli produttivi di tutto rispetto, perché la combinazione è di quelle vincenti: patrimonio ampelografico importante, sapiente coltivazione, selezione delle uve e gestione enologica illuminata; persegue tenacemente la convinzione che solo così il terroir dorgalese possa imprimere nei loro vini identità, carattere e personalità. Grande attenzione è riservata, come sempre, al cannonau, attore protagonista, oltre a sperimentazioni con altre varietà autoctone. Anche in questa edizione il Cannonau Kuéntu ci ha conquistati.

Via Emilia, 45 - 08022 Dorgali (NU)
T. 347 8693936 | M. info@viniatharuja.com
www.viniatharuja.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Pittalis
Cond. enologica: Marco Bernabei
Cond. agronomica: Marco Bernabei, Pietro Pittalis
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA KUÉNTU RISERVA 2017

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 27 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino-granato scuro. Profuma di crème de cassis, confettura di mirtillo, liquirizia e tabacco; poi cannella, anice stellato, carruba e pepe nero; chiude su toni fumé. Assaggio senza timidezze, sapido e vivace, finemente cesellato da morbidezze seriche e tannini raffinati; finale materico, equilibrato e persistente. Filetto di bue con salsa di Roquefort.



CANNONAU DI SARDEGNA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 17 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fiore sardo.



CANNONAU DI SARDEGNA TERRA SORELLA 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bucatini all'amatriciana.



CANNONAU DI SARDEGNA KUÉNTU RISERVA
2014 | 2015 | 2016



CANNONAU DI SARDEGNA
2015 | 2016 | 2018



Poderi Parpinello

(2009)

Azienda ben radicata nel territorio algherese, che porta in dote la passione e l'esperienza paterna unite all'energica volontà di cambiamento dei più giovani. La sfida imprenditoriale della famiglia Parpinello continua attraverso la riscoperta di vinificazioni di ancestrale impostazione; non stupisce, quindi, la presentazione del primo vino macerato, il sorprendente Ale, blend di torbato e vermentino, capace di rivelare in degustazione suggestive emozioni, conquistando meritatamente il gradino più alto del podio.

SS 291 Alghero-Sassari - Località Janna de Mare - 07100 Sassari (SS)
T. 346 5915194 | M. info@poderiparpinello.it
www.poderiparpinello.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 36 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Parpinello
Cond. enologica: Giampaolo Parpinello
Cond. agronomica: Giampaolo Parpinello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ALE 2021

Bianco Igt - Torbato 70%, Vermentino 30%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Prezioso oro antico. Ventaglio olfattivo che svela mela al forno, albicocca disidratata, mandorla tostata e fava tonka, con una elegante nota salina di sottofondo. Il sorso è pieno, avvolgente, di succosa sapidità e lunga freschezza fruttata; struttura ed equilibrio conferiscono una beva che invita al riassaggio. Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



ALGHERO TORBATO CENTOGENME 2021

Bianco Doc - Torbato 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Buridda.



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 18 mesi
Risotto con le quaglie.



KRESSIA 2021

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fegato alla veneziana.



VERMENTINO DI SARDEGNA SESSANTAQUATTRO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Lumache in umido alle erbette.



CANNONAU DI SARDEGNA SAN COSTANTINO 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Tordi in salmi.



CAGNULARI
2017 | 2018 | 2019



VERMENTINO DI SARDEGNA SESSANTAQUATTRO
2018 | 2019 | 2020

Quartomoro di Sardegna

(2009)

La profonda passione che il titolare nutre per la costellazione dei vitigni autoctoni isolani è tangibile in tutta la filosofia produttiva che, da oltre dieci anni, ha portato questa cantina a valorizzare alcune perle enologiche della Sardegna, unitamente alla continua attenzione ai processi naturali, fulcro dell'intera filiera. Già dalle etichette si evince la storia vitivinicola di ogni bottiglia in un racconto di personali espressioni e interpretazioni. Quest'anno si distingue Intrecci di Vite Is Bangius, un Vermentino di notevole qualità espressiva.

Località Is Bangius - 09094 Marrubiu (OR)

T. 346 7643522 | M. info@quartomoro.it

www.quartomoro.it**Viticultura:** Convenzionale**Ettari:** 13,5 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** No**Proprietà:** Piero Cella e Luciana Baso**Cond. enologica:** Piero Cella**Cond. agronomica:** Piero Cella**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

VERMENTINO DI SARDEGNA INTRECCI DI VITE IS BANGIUS 2018

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13% | € 28 | Bt. 800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Paglierino vivace. Slancio olfattivo intenso ed elegante di scorze candite di agrumi, fieno appena sfalcato, timo, legno dolce e, in sottofondo, un soffio minerale. Ottima dinamica gustativa, impreziosita da gradevoli tocchi freschi e soprattutto sapidi, che aprono a un finale piacevolmente agrumato. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



INTRECCI DI VITE MAI 2017

Rosso Igt - Bovale grande 40%, Bovale 20%, Cannonau 20%, Carignano 20%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CANNONAU DI SARDEGNA MEMORIE DI VITE CNS 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 14% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Lepre alla cacciatora.



MEMORIE DI VITE BVL 2020

Rosso Igt - Bovale 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



ÖRRIU SULLE BUCCE 2021

Bianco Igt - Vernaccia di Oristano 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



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
Totani ripieni con salsa mediterranea.



MEMORIE DI VITE CRG

2014 | 2016 | 2019



ÖRRIU SULLE BUCCE

2018 | 2019 | 2020



Giuseppe Sedilesu

(2000)

Passione, dedizione e competenza: sono i cardini che hanno permesso a questa azienda di raggiungere oggi i più elevati livelli qualitativi della produzione vitivinicola barbaricina. Famiglia e territorio sono il solido binomio tra i Sedilesu e Mamoiada, sostenuto da una filosofia produttiva attenta alla tradizione, che sa regalare agli enofili interpretazioni autentiche del terroir mamoiadino. Ma anche cannonau e granazza, vitigni autoctoni simbolo di un patrimonio ampelografico identitario, capace di concentrare in bottiglia la cultura e i sapori di una storia che ha origini lontane.

Via Vittorio Emanuele II, 64 - 08024 Mamoiada (NU)

T. 0784 56791 | M. enotursedilesu@gmail.com

www.giuseppesedilesu.com**Viticultura:** Biologica certificata**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No**Proprietà:** Famiglia Sedilesu**Cond. enologica:** Francesco Sedilesu**Cond. agronomica:** Salvatore Sedilesu**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

CANNONAU DI SARDEGNA CARNEVALE RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 15% | € 27 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi e
Cemento 12 mesi

Rubino sfumato. Profuma di ciliegia sotto spirito, bacche di mirto e cioccolato boero; poi cenni di anice stellato, pepe nero, liquirizia, cacao e cuoio. Dinamica gustativa tutta giocata sulle contrapposizioni, con l'energia alcolica imbrigliata da tannini gagliardi; chiude asciutto e coerente, su note fruttate. Guancia di vitello in umido con patate.



CANNONAU DI SARDEGNA MAMUTHONE 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 44.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi

Pappardelle al ragù di cinghiale.



GRANAZZA SULLE BUCCE 2020

Bianco Igt - Granazza 100%

Alc. 15% | € 27 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Parmigiano Reggiano Riserva.



CANNONAU DI SARDEGNA SARTIU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi

Tonnarelli cacio e pepe.



GRANAZZA 2020

Bianco Igt - Granazza 100%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi

Caciocavallo Silano.



CANNONAU DI SARDEGNA GRASSIA RISERVA

2011 | 2017



PERDA PINTÀ

2012 | 2019

Sella & Mosca

(1899)

La verve produttiva e la capacità di proporre periodicamente novità, per esempio la recente linea di etichette a firma di Antonio Marras, sono elemento distintivo per un'azienda che rappresenta uno storico caposaldo nel contesto enologico dell'isola. Grandi assenti in questa edizione i blasonati rossi, tra cui il Marchese di Villamarina; dominano la scena gli interessanti bianchi, tra i quali in ottimo spolvero compaiono Catore e Terre Bianche Cuvée 161, due centrate interpretazioni del torbato, vitigno particolarmente significativo per il territorio algherese.

Località I Piani - 07041 Alghero (SS)
T. 079 997700 | M. visit@sellaemosca.com
www.sellaemosca.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 542 | **Bottiglie:** 4.500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Cond. enologica: Giovanni Pinna
Cond. agronomica: Giuseppe Mulas
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ALGHERO TORBATO CATORE 2020

Bianco Doc - Torbato 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 11.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
Paglierino intenso e vivace. Sentori di frutta bianca matura, ginestra, camomilla, erbe aromatiche e riconoscimenti speziati di sandalo costituiscono la partitura olfattiva. Al palato è saporoso, di corpo, impreziosito da una sapidità elegante e decisa; gradevole chiusura su un raffinato frutto. Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



ALGHERO TORBATO TERRE BIANCHE CUVÉE 161 2021

Bianco Doc - Torbato 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 53.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT OSCARÌ 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Torbato 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Fritto di paranza.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MONTEORO 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Triglie in guazzetto.



ALGHERO ROSSO TANCA FARRÀ 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Cannonau 50%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 63.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fagiano arrosto.



VERMENTINO DI SARDEGNA AMBAT 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



ALGHERO MARCHESE DI VILLAMARINA RISERVA
2015 | 2016 | 2017



ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT OSCARÌ
2016 | 2017

Siddùra

(2008)

Innovazione, territorialità, accoglienza e rigorose pratiche in vigna e in cantina si confermano la mission di questa azienda, a cui fanno da contorno il clima particolarmente favorevole e gli splendidi paesaggi collinari galluresi. A dispetto della vocazione territoriale incentrata sul Vermentino e sui bianchi in genere, che sono comunque più che ben rappresentati da Siddùra, le degustazioni di questa edizione hanno premiato due interessanti rossi: Bacco e Tiro, quest'ultimo in evidenza grazie a ottime doti di eleganza e struttura.

Località Siddùra - 07020 Luogosanto (SS)
T. 079 6573027 | M. info@siddura.com
www.siddura.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nathan Gottesdiener e Massimo Ruggero
Cond. enologica: Dino Dini
Cond. agronomica: Luca Vitaletti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TIROS 2017

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Granato vivace dai riflessi rubino. Partitura olfattiva ricca di confettura di prugna, marasca sotto spirito ed elegante speziatura di pepe. Un leggero tostato sfuma poi in un soffio di cacao, tabacco dolce e china. Sorso rotondo, caldo, ben bilanciato da un tannino setoso; chiude in un ampio finale speziato. Cinghiale in umido.



BÀCCO 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



VERMENTINO DI GALLURA SPÈRA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli scampi.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MAIÀ 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 26.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



CANNONAU DI SARDEGNA ÈREMA 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 45.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Faraona al forno.



CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO NUDO 2021

Rosato Doc - Cannonau 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 15.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lasagne di verdure.



MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO NUALI
2016 | 2017 | 2018



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MAIÀ
2017 | 2018 | 2019

Tenuta Asinara

(2009)

Con l'entrata in produzione dei nuovi vigneti la potenzialità produttiva dell'azienda di Roberto Sassu ha registrato un notevole balzo in avanti; la base ampelografica spazia ormai senza soggezioni dai tradizionali autoctoni isolani, cannonau e vermentino, ai collaudati internazionali, cabernet, merlot e syrah. Proposta in degustazione una gamma ricca e di alto profilo, che ha dato rilievo alle prestazioni del Cayenna Submariner, da uve immerse in mare prima della pressatura, ma ha posizionato senza indugi sul più alto gradino del podio all'eccellente Hassan, straordinario nel suo millesimo 2018.

SS 200 dell'Anglona, km 32 - 07037 Sorso (SS)
T. 079 3402017 | M. info@tenutaasinara.com
www.tenutaasinara.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberto Sassu
Cond. enologica: Daniele Giuntini
Cond. agronomica: Daniele Giuntini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

HASSAN 2018

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 luminoso. Naso elegante e potente che racconta di more in confettura, chiodi di garofano e legno di ginepro; note di caffè e cacao in sottofondo. Sorso muscolare, coerente, che seduce con una morbida trama tannica e un'inattesa freschezza; ricordi di frutta e radice di liquirizia nel finale; lunga dissolvenza. Filetto di cervo ai mirtilli.

TTTT

VERMENTINO DI SARDEGNA CAYENNA SUBMARINER 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 79 | Bt. 2.400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Paglierino vivido. Frutti bianchi maturi, camomilla, fieno e pietra focaia sfumano su echi sottili di salvia. Il palato si esalta davanti alla dinamica gustativa dalla vibrante personalità; salmastro, iodato e glicerico al tempo stesso, regala una estesa e piacevole scia agrumata con cenni amaricanti nel finale. Linguine agli scampi.

TTTT

VERMENTINO DI SARDEGNA INDOLENTE VINTAGE GRAZIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 7.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.

TTTT

HERCULIS 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%, Cannonau 25%, Merlot 25% | Alc. 15% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi. Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.

TTTT

CANNONAU DI SARDEGNA INDOLENTE RISERVA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 15% | € 21 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio e Legno 14 mesi. Risotto con rape rosse e Gorgonzola.

TTTT

VERMENTINO DI SARDEGNA INDOLENTE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc. 14% | € 13 | Bt. 49.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi. Pasta, patate e cozze.

TTTT

HASSAN
2015 | 2016 | 2017

TTTT

CAYENNA
2014 | 2015 | 2016

Tenute Olbios

(2003)

La continua divulgazione dei valori identitari del territorio, attraverso una produzione rispettosa dell'areale viticolo gallurese, e la progressiva implementazione di processi ecosostenibili, costituiscono la cifra stilistica dell'azienda. Non da ultimo un moderno approccio alle esperienze di degustazione in cantina, finalizzate a valorizzare le potenzialità gastronomiche locali. Lungo questo fil rouge, l'azienda si presenta in Guida con una nuova interpretazione del già consolidato Lupus in Fabula, in una versione Vendemmia Tardiva, che conquista per le sue doti qualitative.

Via Loiri, 83 - Località Venafiorita - 07026 Olbia (SS)
T. 0789 641003 | M. info@tenuteolbios.com
www.tenuteolbios.com

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Daniela Pinna e David Mele
Cond. enologica: Daniela Pinna
Cond. agronomica: Daniela Pinna
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE LUPUS IN FABULA VENDEMMIA TARDIVA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Paglierino con inflessioni dorate. Il bouquet esprime note di pera, banana, scorzette di cedro candite e un leggero cenno balsamico, quasi mentolato. Ingresso al palato avvolgente, caldo, accompagnato da una scia fresca e sapida che dà spessore ad un finale asciutto e appena ammandorlato. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.

TTTT

NESSUNO 2019

Rosso Igt - Cannonau 45%, Muristellu 45%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi
Cosciotto di maiale farcito.

TTTT

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE LUPUS IN FABULA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Catalana di crostacei.

TTTT

AMUR 2020

Rosso Igp - Muristellu 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
Trippa in umido.

TTTT

VERMENTINO DI GALLURA SPUMANTE BRUT BISSO
2013

TTTT

CANGRANDE.17
2016



Tenute Perda Rubia

(1949)

Esordio in Guida per una cantina dell'Ogliastrea che conta più di settanta vendemmie e tre generazioni avvicendatesi nel tramandare, con ostinato impegno, la tradizione familiare. Uno sguardo al bellissimo vigneto su piede franco di Pranu Mannu rende tangibili cura e passione con le quali i titolari tengono fede all'impegno assunto. E proprio dal vigneto più antico è prodotto il Cannonau dai tratti identitari più convincenti; e se andassimo in giro come novelli Diogene a cercare un attendibile archetipo del Cannonau ogliastrino, all'assaggio di questo vino potremmo di certo esclamare: eccolo!

SP 56 KM 7,1 - Località Pranu Mannu - 08040 Talana (NU)
T. 388 4250995 | M. info@tenuteperdarubia.it
www.tenuteperdarubia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Mereu
Cond. enologica: Piero Cella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CANNONAU DI SARDEGNA PERDA RUBIA 2019

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 6 mesi
Granato traslucido. Esordio olfattivo nel segno del floreale, con viola e acqua di rose in primo piano; poi arriva il frutto, fresco, integro, dominato dalla ciliegia; chiusura speziata. Al palato è caldo, agile, rifinito da una punta fresca che ne ingentilisce il tratto e regala un finale pulito e intrigante. Faraona al forno.



CANNONAU DI SARDEGNA NANIHA 2021

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



VERMENTINO DI SARDEGNA LANÙRA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



Tenute Tondini

(2004)

Consolidata realtà familiare dell'alta Gallura che percorre con sicurezza un ben definito tragitto aziendale. Ventaglio di etichette ampio e di alto profilo, dedicato in prevalenza ai vitigni autoctoni, vermentino su tutti. Vinta anche la scommessa spumantistica con il Metodo Classico Karagnan brut. Ma in assaggio ha brillato un passito da uve moscato, l'elegante Lajcheddu, seguito dal Vermentino Katala, entrambi notevole espressione della ricchezza enologica della terra di Gallura.

Zona San Leonardo - 07023 Calangianus (SS)
T. 349 4157829 | M. info@tenutetondini.it
www.tenutetondini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Orlando Tondini
Cond. enologica: Antonio Tondini
Cond. agronomica: Antonio Tondini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAJCHEDDU 2018

Bianco Igt Passito - Moscato 100%
Alc. 14,5% | € 23 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Dorato brillante e luminoso. La trama olfattiva si dipana tra arancia e cedro canditi, fichi, zafferano e vaniglia. Assaggio d'intrigante dolcezza, tonificato da una vena fresca e sapida che sottolinea equilibri molto ben calibrati; lunga persistenza, che si dissolve elegante su tracce esotiche. Torrone di Tonara.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE KATALA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Sauté di cozze.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE KARAGNANJ 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Insalata di mare.



KARAGNANJ BRUT

Bianco Metodo Classico - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Formaggio di fossa di Sogliano.



LAJCHEDDU
2014 | 2015 | 2016



**VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE KARAGNANJ**
2018 | 2019 | 2020



Vigne Surrau

(2001)

Realtà gallurese d'indiscusso prestigio, capace di unire alla qualità dei prodotti la capacità di raccontarli e promuoverli, attraverso le più diverse espressioni culturali e artistiche. L'attenzione alle realtà viticole territoriali, la precisione delle tecniche agronomiche e i percorsi enologici innovativi rimangono i capisaldi di un successo che cresce di anno in anno. Si presenta nutrita la pattuglia dei Vermentino in corsa, ma anche in questa edizione svetta sul podio l'eccellente Montidimola, raffinata vendemmia tardiva di straordinaria armonia.

Località Chilvagghia - Porto Cervo - 07021 Arzachena (SS)
T. 0789 82933 | M. info@surrau.it
www.vignesurrau.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Demuro
Cond. enologica: Giuseppe Caviola, Mario Siddi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERMENTINO DI GALLURA VENDEMMIA TARDIVA MONTIDIMOLA 2020

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi
Sfavillante dorato. Profuma di agrumi, zagara, peonia, pasticceria e pepe rosa; spunti minerali. Sinfonia gustativa sostenuta da fresca sapidità che accompagna la ricca trama avvolgente; il sorso si ripropone coerente, sintesi equilibrata di una elegante coralità di sensazioni che si attardano nel perfetto finale. Montasio stravecchio.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SCIALA 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



SURRAU 2021

Rosso Igt - Carignano 60%, Cannonau 30%, Bovale 10%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



VERMENTINO DI GALLURA BRANU 2021

Bianco Docg - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 175.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e salmone.



CANNONAU DI SARDEGNA SINCARU 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Maialino in agrodolce.



GJOLA 2021

Rosato Igt - Caricagiola 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pinsa romana con acciughe e capperi.



VERMENTINO DI GALLURA VENDEMMIA TARDIVA MONTIDIMOLA
2019



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SCIALA
2018 | 2019 | 2020



Viticoltori Romangia

(1996)

Cantina cooperativa dagli ambiziosi progetti enologici, che si pone il fermo obiettivo di tutelare e tramandare l'identità storica e culturale che lega il vino al territorio di Sorso-Sennori. La filosofia produttiva è orientata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni tradizionali, moscato e cannonau su tutti, allevati sulle basse colline calcaree che digradano verso le dune costiere del Golfo dell'Asinara. Festeggiando il cinquantesimo compleanno della Doc, gli assaggi premiano due etichette a base moscato, l'Oro Dry, in versione secca, e l'Oro Oro, passito di grande complessità.

Via Marina, 5 - 07037 Sorso (SS)
T. 079 351666 | M. info@viticoltorioromangia.it
www.viticoltorioromangia.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Daniele Manca, Bachisio Palimodde
Cond. agronomica: Federico Razzu
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



MOSCATO DI SORSO SENNORI ORO ORO 2020

Bianco Doc Dolce - Moscato 100%
Alc. 14% | € 33 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Dorato lucente. Fiori d'acacia, zagara e gelsomino; fragranze di pesche e albicocche; scorze d'agrumi candite, caramella al miele e mandorle tostate; tabacco biondo e pepe bianco. Dolcezza serica e avvolgente, costantemente rinfrescata da venature acido-sapide che donano vivacità alla beva; finale lungo e appagante. Tarte Tatin di mele.



ORO DRY 2021

Bianco Igt - Moscato 60%, Vermentino 40%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Bra d'alpeggio.



PIETRA 2020

Rosso Igt - Cagnulari 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pecorino di Pienza.



CANNONAU DI SARDEGNA RADICE 2020

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Gnocchi alla sorrentina.



CANNONAU DI SARDEGNA RADICE RISERVA 2018

Rosso Doc - Cannonau 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
Manzo brasato con funghi.



VERMENTINO DI SARDEGNA SABBIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



MOSCATO DI SORSO SENNORI ORO ORO
2018



ORO DRY
2018 | 2019