



Vini&cantine di Sardegna

Edizione speciale Vinitaly 2016



*La prima guida per conoscere
ed apprezzare il vino Sardo*

www.vinielicantinedisardegna.it





“ LA QUALITÀ
PRIMA DI TUTTO ”



Aeffe  **Aeffe** 

Via Risorgimento, 1 - 07023 Calangianus SS

TEL + 39 079 674055

info@sugherificioaeffe.it

www.sugherificioaeffe.it



Vini&cantine
di Sardegna

Vini & cantine di Sardegna Wines & wineries of Sardinia

✉ viniecantinedisardegna@gmail.com f [@vini&cantine di Sardegna](#)

www.viniecantinedisardegna.it

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

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

DS
comunicazione

📍 Piazza Antonio Maxia 1, Cagliari
☎ +39 347 1850445
☎ +39 070 3110722
✉ info@dscomunicazione.it
🌐 www.dscomunicazione.it
f [@DS Comunicazione](#)

**SARDEGNA
TASCABILI**

🌐 www.sardegнатascabili.it
✉ sardegнатascabili@gmail.com
f [@Sardegna Tascabili](#)

Project Manager

Davide Struglia


Graphic Designer

Giulia Cocco



Legenda Servizi - Services map

 **Spedizioni all'estero**
Shipments abroad

 **Possibilità di dormire**
Possibility of sleeping

 **Visite guidate in azienda**
Guided tours

 **Fattoria didattica**
Petting Zoo

Lista delle cantine - Sardinia wineries List

- | | | | |
|----|--|----|------------------------------------|
| 4 | Cantina Santadi | 32 | Fradiles |
| 6 | Cantina Siddùra | 34 | Nuraghe Crabioni |
| 8 | Tenute Pilia | 36 | Tenute Faladas |
| 10 | Tani | 38 | Carasole |
| 12 | Agripunica | 40 | Polinas |
| 14 | Nuovi Poderi | 42 | Vitivinicola Cadeddu |
| 16 | Cantina Argiolas | 44 | Vigneti Zanatta |
| 18 | Sardus Pater | 46 | Vini Tercis |
| 20 | Tréguer & Tréguer | 48 | Su Binariu |
| 22 | Azienda Agricola
Nino Castiglia | 50 | Tenute Soletta |
| 24 | Cantina Berritta | 52 | Cantina del
Mandrolisai |
| 26 | Tenute Satta | 54 | Tenuta Buniccu |
| 28 | Azienda Vitivinicola
Fratelli Puddu | 56 | Cantine Chessa |
| 30 | Depperu | 58 | Tenute Nicolò Porcu |

Ospitalità in Vigna

- | | | | |
|----|-----------------------|----|-------------|
| 61 | Nuovi Poderi | 62 | Tani |
| 62 | Tenute Soletta | | |



Cantina Santadi è una realtà iconica del territorio sardo. Nata nel 1960 nel sud ovest della Sardegna, areale d'eccellenza del Carignano, in cui vengono prodotte anche altre uve autoctone, oggi, con lo sguardo rivolto al futuro, continua a

rinnovarsi, mantenendo saldo quel mix di umiltà e determinazione che da sempre ne definisce l'essenza.

La Cantina di Santadi offre a tutti gli appassionati un percorso esperienziale alla scoperta delle aree di produzione e invecchiamento dei vini che si conclude con la degustazione delle sue eccellenze in abbinamento a una selezione di prodotti tipici del territorio del Sulcis. Le visite si possono prenotare dall'apposita app Cantina di Santadi NFC, disponibile gratuitamente sul Play Store, visitando il sito web all'indirizzo www.cantinadisantadi.it, scrivendo all'e-mail visite@cantindisantadi.it o chiamando il numero (+39) 3316247075.

Cantina Santadi is an iconic reality of the Sardinian territory. Founded in 1960 in the south-west of Sardinia, an area of excellence of Carignano, where other native grapes are also produced, today, with an eye to the future, it continues to renew itself, maintaining that mix of humility and determination that has always defined its essence.

Cantina di Santadi offers all enthusiasts an experiential journey to discover the areas of production and aging of wines that ends with the tasting of its excellences combined with a selection of typical products of the Sulcis territory. Visits can be booked from the dedicated Cantina di Santadi NFC app, available free of charge on the Play Store, by visiting the website at www.cantinadisantadi.it, writing to the email visite@cantindisantadi.it or calling the number (+39) 3316247075.



Cantina Santadi

- 📍 Via Giacomo Tachis 14 - 09010 Santadi (SU)
- ☎ +39 078 195 0127
- ✉ info@cantinadisantadi.it
- 🌐 www.cantinadisantadi.it
- 📱 Instagram X Cantina di Santadi



dove siamo





Tre Torri

Carignano del Sulcis Doc Rosato

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

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



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Doc Riserva

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

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



Villa di Chiesa

**Valli di Porto Pino IGT
Vitigni tipici del territorio
Chardonnay**

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

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

SIDDÙRA

Sardegna in purezza

Siddùra è la cantina più premiata della Sardegna: nata dalla fusione tra l'esperienza imprenditoriale e la passione, ha sede in Gallura, nel nord dell'Isola, terra famosa per il Vermentino di Gallura: unica DOCG del Vermentino in Italia e unica

DOCG della Sardegna. La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata al fine di sfruttare la coibentazione naturale data dal suolo. Qui si svolge l'intera filiera produttiva, dall'uva alla bottiglia, privilegiando le fermentazioni spontanee e utilizzando i più diversi tipi di contenitori. I terreni delle vigne di Siddùra sono un misto di granito, sabbia e argilla. Sono terreni sciolti, spesso aridi, ideali per la viticoltura. Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano, vini internazionali e un passito per una produzione di circa 350mila bottiglie che vanta un record invidiabile di medaglie vinte nei concorsi internazionali più importanti.

Siddùra is the most awarded winery in Sardinia. Born from the fusion of entrepreneurial experience and passion, it is located in Gallura, in the northern part of the island, a region renowned for Vermentino di Gallura: the only DOCG for Vermentino in Italy and the only DOCG in Sardinia.

The winery, situated at the heart of the estate, is perfectly built underground in order to take advantage of the natural insulation provided by the soil. The entire production process takes place here, from grape to bottle, favoring spontaneous fermentations and using a wide variety of containers.

The vineyard soils at Siddùra are a mix of granite, sand, and clay. These are loose, often dry soils, ideal for viticulture. Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano, international wines, and a passito contribute to a production of 350,000 bottles, boasting an enviable record of medals won in the most prestigious international competitions.



Cantina Siddùra

📍 Località Siddùra snc, 07020 Luogosanto (OT)
☎ +39 079 6573027 📞 +39 0799570860
✉ marketing@siddura.com
🌐 www.siddura.com
f Instagram Siddura X Twitter Siddurasrl
in LinkedIn Siddùra 📺 YouTube Siddura Vigneti



dove siamo





Maia

Vermentino 100%
Vermentino di Gallura DOCG
Superiore 13,5 % Vol.

Maia è un Vermentino di Gallura Superiore pluripremiato: già indicato nel 2023 come "Miglior Vermentino d'Italia" nell'omonimo concorso, nel 2025 è stato inserito nella top 10 Wines of the Year dal più autorevole concorso enologico interazionale, il Decanter. È il primo vino nato in azienda, le prime uve raccolte con una selezione fine dei grappoli. Un Vermentino, come evoca il nome, che "sa di Gallura", di carattere, dai profumi intensi e intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per piatti a base di bottarga, crudités di mare e crostacei.

Maia is a multi-award-winning Vermentino di Gallura Superiore. Already named "Best Vermentino in Italy" in 2023 at the competition of the same name, in 2025 it was included in the Top 10 Wines of the Year by the most authoritative international wine competition, Decanter. It is the first wine produced by the winery, made from the very first grapes harvested with a careful selection of the finest bunches. A Vermentino that, as its name suggests, "tastes of Gallura": full of character, with intense and intriguing aromas, savory and persistent, and an excellent pairing for dishes based on bottarga, seafood crudités, and shellfish.



Bàcco

Carignano 100%
Carignano Isola dei Nuraghi IGT
14,5 % Vol.

Bàcco, miglior vino rosso sardo al concorso internazionale Mundus Vini 2025, è un Carignano IGT. Le uve provengono dalla zona più vocata della Regione Sardegna per questo vitigno, il Sulcis. Le caratteristiche gusto-olfattive del vino rispecchiano, quelle del territorio in cui nasce, caratterizzato dalla macchia mediterranea. Una dimensione tra cielo e terra che rende lo spazio indefinito e protrae lo sguardo verso l'orizzonte.

Bàcco, awarded Best Sardinian Red Wine at the international Mundus Vini 2025 competition, is a Carignano IGT. The grapes come from the area most suited to this variety in Sardinia, the Sulcis region. The wine's sensory profile reflects the characteristics of its native territory, marked by Mediterranean scrubland. It evokes a dimension between sky and earth, where space feels boundless and the gaze stretches toward the horizon.



Fòla

Cannonau 100%
Cannonau di Sardegna DOC riserva
15,5 % Vol.

Un Cannonau Riserva, ricco ed elegante con un palmares di premi invidiabile: 117 medaglie conquistate al 1 gennaio del 2026. Recensito dalla critica enologia con punteggi altissimi tra i quali i 93 punti assegnati da una delle Bibbie dell'enologia mondiale, Vinous. Fòla rappresenta l'essenza del Cannonau. In Sardegna quest'uva ha trovato il suo habitat ideale e solo qui raggiunge quella ricchezza aromatica e polifenolica che la rendono unica nel suo genere.

A Cannonau Riserva, rich and elegant, with an enviable list of awards: 117 medals won as of January 1, 2026. It has been highly rated by wine critics, including 93 points awarded by one of the world's leading wine authorities, Vinous. tFòla represents the essence of Cannonau. In Sardinia, this grape has found its ideal habitat, and only here does it achieve the aromatic and polyphenolic richness that makes it truly unique.



Tenute Pilia
U L A S S A I

Azienda Agricola della famiglia Pilia, guidata dai fratelli Mario, Alberto e Antonio, nasce nel 2022, segnando il passo verso un percorso indipendente dopo anni di esperienza come conferitori. La famiglia porta avanti con passione e rispetto per il territorio la tradizione vitivinicola dell'Ogliastra, nella

Sardegna centro-orientale, valorizzando due vigneti di proprietà che esprimono caratteristiche pedoclimatiche uniche. Il primo, Gertassu, situato nel comune di Ulassai, si estende su 1,6 ettari di terreni scistosi a 650 metri di altitudine ed è interamente dedicato al Cannonau, varietà simbolo dell'isola, capace di regalare vini di grande struttura e mineralità. Il secondo, Is Baus, a Jerzu, conta 1,5 ettari su sabbie di origine granitica a 340 metri di altezza, contribuendo a vini più freschi e aromatici, con un carattere più immediato e fragrante. Dopo il lancio del Mamanostrà, primo vino aziendale, la produzione si arricchisce con Gertassu, un Cannonau in purezza che esprime intensità e profondità, fedele al terroir ogliastrino. La famiglia Pilia guarda al futuro con progetti ambiziosi: tra questi, la creazione di un Vermentino che completerà l'offerta, esaltando le diversità del territorio e l'eleganza varietale. L'azienda rappresenta oggi un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, raccontando attraverso i suoi vini l'anima autentica della Sardegna.

The Pilia family's Farm, managed by the brothers Mario, Alberto, and Antonio, was established in 2022, marking their step into independence after years of experience as grape suppliers. The family carries forward with passion and respect for the land the winemaking tradition of Ogliastra, in central-eastern Sardinia, highlighting two estate vineyards that express unique pedoclimatic characteristics. The first, Gertassu, located in the municipality of Ulassai, covers 1.6 hectares of schist soils at 650 meters above sea level and is entirely planted with Cannonau, Sardinia's iconic grape variety, capable of producing wines of great structure and minerality. The second, Is Baus, in Jerzu, spans 1.5 hectares on granite-origin sandy soils at 340 meters altitude, contributing fresher and more aromatic wines with an immediate and fragrant character. Following the launch of Mamanostrà, the farm's first wine, production expanded with Gertassu, a single-varietal Cannonau expressing intensity and depth, true to the Ogliastra terroir. The Pilia family looks to the future with ambitious projects, including the creation of a Vermentino that will complete the range, highlighting the territory's diversity and the elegance of the variety. Today, the farm represents a perfect balance between tradition and innovation, telling the authentic story of Sardinia through its wines.



Tenute Pilia

📍 Ulassai 08040 Provincia dell'Ogliastra
☎ +39 320 7657216 - +39 327 3806640
☎ +39 389 5839063
✉ tenutepilia@gmail.com
🌐 www.tenutepilia.com
📷 [tenute_pilia](https://www.instagram.com/tenute_pilia)



dove siamo





Gertassu

**Cannonau di Sardegna DOC
15%vol**

Il Gertassu di Tenute Pilia (Ulassai Ogliastra) è un vino rosso rubino intenso da uve Cannonau del vigneto omonimo a 650 m.

Affinato 26-27 mesi, offre un profumo fruttato, deciso, con evidenti note di confettura di frutti rossi, piacevolmente tannico con una spiccata morbidezza e sapidità. Si accompagna elegantemente ad antipasti di terra e formaggi stagionati, a primi piatti complessi e carni arrosto ed in umido dal sapore deciso. Vino da meditazione da gustare anche fuori pasto.

The Gertassu by Tenute Pilia (Ulassai, Ogliastra) is an intense ruby-red wine made from Cannonau grapes grown in the vineyard of the same name at 650 meters above sea level.

Aged for 26–27 months, it offers a fruity, bold bouquet with evident notes of red fruit jam. It is pleasantly tannic, with a marked softness and savory character. It pairs elegantly with meat-based appetizers and aged cheeses, with complex first courses, and with roasted or stewed meats of pronounced flavor. A meditation wine, also enjoyable outside of meals.



Mamanostra

**Cannonau 100%
Isola dei Nuraghi rosso IGT
16%vol**

Il Mamanostra è il primo vino di Tenute Pilia di Ulassai, in Ogliastra. Nato da uve del vigneto Gertassu, si caratterizza per profumi di frutti rossi e spezie, un gusto pieno con tannini equilibrati e un leggero residuo zuccherino. Affinato circa 18-20 mesi, rappresenta l'identità territoriale e l'approccio artigianale della cantina sarda.

Mamanostra is the first wine from Tenute Pilia in Ulassai, Ogliastra. Made from grapes of the Gertassu vineyard, it features aromas of red fruits and spices, a full-bodied taste with balanced tannins, and a slight residual sweetness. Aged for about 18-20 months, it reflects the local identity and artisanal approach of this Sardinian winery.



Nel Nord-Est della Sardegna, in Gallura patria del Vermentino di Gallura DOCG, accoglienza e ospitalità si sposano con il grande amore della famiglia Tani per la sua terra e per i prodotti che essa offre, praticando un sistema di produzione

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

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



Tani

📍 Loc. Conca Sa Raighina, 07020 - Monti (SS)

☎ +39 338 6432055 +39 335 5346778

✉ info@cantinatani.it

✉ info@agriturismoilvermentino.com

🌐 www.cantinatani.com

f Cantina Tani - Agriturismo il Vermentino dove siamo

📷 cantina_tani_il_vermentino





Taerra - Vermentino di Gallura DOCG

**100% Vermentino
14% Vol.**

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

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



Serranu Isola dei Nuraghi IGT

14% Vol. / 15% Vol.

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

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



Donosu Cannonau di Sardegna

14,5% Vol.

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

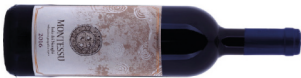
Still, red wine has a beautiful color ruby red with cherry reflections, the bouquet is intense, with hints of morello cherry and wild berries, to the taste it is soft, full-bodied, and long. It goes well with dishes from the cuisine of earth with cheeses and roasts.



AGRIPUNICA

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

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



Agripunica

📍 Via Giacomo Tachis, 14/B 09010 Santadi (SU)

☎ +39 078 194 1012 +39 078 195 3149

✉ info@agripunica.it

🌐 www.agripunica.it

f 📷 agripunica



dove siamo



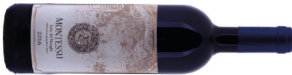


Barrua

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

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

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



Montessu

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

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

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



Samas

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

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

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



La Cantina Nuovi Poderi è un'azienda giovane a conduzione familiare, e nasce dal sogno di valorizzare, con i nostri vini, lo straordinario territorio della Sardegna. Il nostro progetto nasce 15 anni fa, e mette radici nel territorio della Trexenta in cui i nostri vigneti crescono rinfrescati dai venti del Nord ma anche dalle frizzanti

brezze marine del Sud. Questa combinazione climatica, insieme alle tecniche di coltivazione tradizionali e ad una vinificazione all'avanguardia, permette di ottenere vini di eccellente qualità. L' impegno costante e il radicato e profondo amore per la nostro lavoro, ci hanno portato a risultati che ci rendono sempre più orgogliosi del nostro percorso.

The Nuovi Poderi Cantina is a young family-run company, and was born from the dream of enhancing the extraordinary territory of Sardinia with our wines.

Our project was born 15 years ago, and takes root in the Trexenta area where our vineyards grow refreshed by the winds from the North but also by the crisp sea breezes from the South. This climatic combination, together with traditional cultivation techniques and cutting-edge, allows you to obtain wines of excellent quality.

The constant commitment and the deep-rooted and deep love for our work have led us to results that make us increasingly proud of our path.



Nuovi Poderi

📍 Strada Comunale Senorbi Sisini - 09040 Senorbi (SU)

☎ +39 3294032362 +39 338 8748186

✉ info@nuovipoderi.com

🌐 www.nuovipoderi.com

📱 nuovipodericantina



dove siamo





Istrale Black Label

**Vermentino di Sardegna D.O.C.
Vermentino 100%
13.5% Vol.**

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

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



Ilune

**Isola Dei Nuraghi I.G.T
15% Vol.**

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

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



Archeo

**Isola Dei Nuraghi I.G.T
14.50% Vol.**

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

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

ARGIOLAS

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

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



Cantina Argiolas

📍 Via Roma 28/30, 09040 Serdiana (SU)

☎ +39 070 740606 +39 070 743264

✉ info@argiolas.it

🌐 www.argiolas.it

📱 f 📷 📺 📖 argiolaswinery



dove siamo





Cardanera

**IGT Isola dei Nuraghi Carignano
100% Carignano**

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

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



Arjola

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

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

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



Tagliamare

**Vino spumante Brut.
Antico vitigno Tradizionale**

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

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



SARDUS PATER

CASA FONDATA NEL 1949

Le Cantine Sardus Pater nasce nel 1949 nell'isola di Sant'Antioco, nella parte sud occidentale della Sardegna. Le uve, conferite dai 200 soci, provengono da un'area vitata di 300 ettari. La maggior parte dei vigneti sono di Carignano e i più

antichi di questi, di almeno 50 anni, si trovano nell'isola di Sant'Antioco. Sono vigneti impiantati su terreni sabbiosi con basse rese per ettaro che producono uve di assoluta qualità. È da questi vigneti che la Cantina produce i suoi vini rossi più pregiati. Dalla vendemmia 1994 la cantina inizia la produzione anche del Vermentino. Vi è inoltre una piccola ma curata produzione di uve Moscato e Monica. La conduzione enologica è affidata al consulente Dott. Roberto Muccifuori.

Cantine Sardus Pater was founded in 1949 on the island of Sant'Antioco, in the south-western part of Sardinia. The grapes, supplied by the 200 members, come from a vineyard area of 300 hectares. Most of the vineyards are Carignano and the oldest of these, at least 50 years old, are located on the island of Sant'Antioco. They are vineyards planted on sandy soils with low yields per hectare that produce grapes of absolute quality. It is from these vineyards that the winery produces its most prized red wines. From the 1994 harvest the winery also began producing Vermentino. There is also a small but careful production of Moscato and Monica grapes. The winemaking management is entrusted to the consultant Dr. Roberto Muccifuori.



Sardus Pater

📍 Via della Rinascita 46
09017 - Sant'Antioco, ITALIA

☎ +39 0781 800274

✉ info@cantinesarduspater.it

🌐 www.cantinesarduspater.it

📌 cantinesarduspater sant'antioco



dove siamo





Arruga

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

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

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

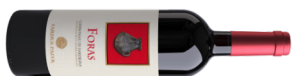


Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
100% Vermentino
13% Vol.

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

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



Foras

Cannonau di Sardegna DOC
100% Cannonau
14% Vol.

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

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

Tréguer & Tréguer

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

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



Tréguer & Tréguer

📍 Via Libeccio - Villasimius (SU)

☎ +39 349 504 7597

✉ dir@sochic.wine

🌐 www.sochic.wine

📱 sochicsocoolsorose



dove siamo





So Chic!

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

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

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



Un po' di storia della Cantina Castiglia, una cantina profondamente desiderata dal fondatore, Nino Castiglia, animato dal desiderio di far nascere un'azienda agricola moderna e raffinata. Con le idee congiunte dei suoi collaboratori nasce così una realtà dinamica e all'avanguardia. Le vigne sono situate ai piedi del Monte

Limbara, immerse in un territorio a disfacimento basaltico granitico, accarezzate dai venti e circondate da macchia mediterranea e sugherete con uno sguardo sul mare. Questa invidiabile posizione dei nostri vigneti permette alle viti di beneficiare del microclima tipico della Gallura, favorevole alla trasformazione naturale di estratti e zuccheri. Questo straordinario terroir, le basse rese per ettaro, la rigorosa scelta delle uve in vendemmia, consentono di esaltare al meglio le potenzialità ambientali.

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



Azienda Agricola Nino Castiglia

📍 Via Mosca 3, 07023 Calangianus (OT)

☎ +39 079 9895406

✉ info@cantinacastiglia.it

🌐 www.cantinacastiglia.it

📱 [f](#) [@Cantina Castiglia](#)



dove siamo





Nino 70

Cannonau di Sardegna

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

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



Myali

**100 % Vermentino
13,5 % Vol.**

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

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



Pergula

**50% Cabernet Sauvignon
50% Cannonau**

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

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



La nostra famiglia coltiva la vite e l'ulivo da diverse generazioni. Attualmente possediamo una superficie di circa dieci ettari coltivata a vigneto, ai quali si aggiungono ulteriori tre ettari dedicati agli oliveti, il cui prodotto è destinato al consumo familiare. I terreni si trovano nell'agro di Dorgali, nella suggestiva vallata di

Oddoene. Il microclima conferisce alla zona un carattere inconfondibile, che si adatta perfettamente alla coltivazione della vite. I vitigni sono costituiti per il 75% dal Cannonau, ma oltre al tradizionale vino sardo e mediterraneo, coltiviamo il Syrah: questa varietà viene vinificata sia in purezza, sia con un blend insieme al Cannonau. A partire dall'annata 2020 produciamo anche il Vermentino, il principe tra i bianchi della Sardegna. C'è poi il Panzale: si tratta di un raro vitigno autoctono a bacca bianca. Questa tipologia, originariamente destinata per il consumo come uva da tavola, è stata però riscoperta grazie ad una geniale intuizione di Antonio Berritta, vigneron e fondatore della nostra Cantina, che a partire dagli anni Ottanta, ha iniziato una selezione della pianta per ottenere infine un vino dal sapore inconfondibile. Il Panzale, imbottigliato dal 2005, sprigiona un'enorme freschezza, sapidità e delle note di mandorla. Le nostre viti vengono allevate da sempre con metodi tradizionali e tecniche agronomiche volte ad una produzione biologica, rispettosa delle piante, dell'ambiente e del terreno. La certificazione biologica è presente in etichetta a partire dall'annata 2019.

Our family has been cultivating vines and olive trees for several generations. We currently own an area of approximately ten hectares of vineyards, to which are added a further three hectares dedicated to olive groves, the product of which is intended for family consumption. The land is located in the Dorgali countryside, in the suggestive Oddoene valley. The microclimate gives the area an unmistakable character, which is perfectly suited to the cultivation of vines. The vines are made up of 75% Cannonau, but in addition to traditional Sardinian and Mediterranean wine, we grow Syrah: this variety is vinified both pure and with a blend together with Cannonau. Starting from the 2020 vintage we also produce Vermentino, the prince among the whites of Sardinia. Then there is Panzale: it is a rare native white grape variety. This typology, originally intended for consumption as table grapes, was however rediscovered thanks to a brilliant intuition of Antonio Berritta, vigneron and founder of our winery, who, starting in the 1980s, began a selection of the plant to finally obtain a wine with an unmistakable flavour. Panzale, bottled since 2005, releases enormous freshness, flavor and almond notes. Our vines have always been grown with traditional methods and agronomic techniques aimed at organic production, respectful of the plants, the environment and the soil. The organic certification is present on the label starting from the 2019.



Cantina Berritta

📍 Viale Kennedy 108, 08022 Dorgali (NU)

☎ +39 377 3256459

✉ info@cantinaberritta.it

🌐 www.cantinaberritta.it

📱 Cantina Berritta



dove siamo





Tziu Martine

Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino 100% 13% Vol.
Giallo paglierino

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

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



Nostranu

Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau 100% 14% Vol.
Rosso rubino scarico

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

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



Thurcalesu

Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau 100% 15,5% Vol.
Rosso rubino

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

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



La nostra storia inizia nei primi anni settanta, quando nonno Tonino impiantò le prime viti di Vermentino nella zona di San Leonardo, nel comune di Calangianus, a circa 300 mt sul livello del mare, una zona con suolo interamente a

disfacimento granitico, vocatissima per la coltivazione di tale vitigno. Tonino passava gran parte del suo tempo a lavorare la terra, al punto che in paese gli attribuirono il soprannome di "Massaieddhu", modo dialettale che significa contadino/massaio, cioè colui che lavora la terra. La passione, la dedizione e la cura per i vigneti unite all'attenzione e al rispetto verso la natura, vengono tramandate nelle generazioni future, fino alla nascita di MASSAIEDDHU, il nostro primo Vermentino di Gallura DOCG Superiore. La nostra etichetta raffigura due mani, che proteggono e cullano un grappolo d'uva. Questo omaggio è dedicato a nonno Tonino, da cui tutto è nato, come segno di gratitudine per tutto quello che ci ha insegnato.

Our story begins in the early seventies, when grandfather Tonino planted the first Vermentino vines in the San Leonardo area, in the municipality of Calangianus, about 300 meters above sea level, an area with soil entirely broken down by granite, very suitable for cultivation of this vine. Tonino spent much of his time working the land, to the point that in the village they gave him the nickname "Massaieddhu", a dialect term meaning farmer/ farmer, that is, he who works the land.

Passion, dedication and care for the vineyards are combined with attention and respect for nature and are passed down to future generations, until the birth of MASSAIEDDHU, our first Vermentino di Gallura DOCG Superiore. Our label depicts two hands, protecting and cradling a bunch of grapes. This tribute is dedicated to grandfather Tonino, from whom everything was born, as a sign of gratitude for everything he taught us.



Tenute Satta

📍 Località San Leonardo, Calangianus 07023

☎ + 39 345 703 2477

✉ tenutesattaluras@gmail.com

📷 [tenute_satta](https://www.instagram.com/tenute_satta)



dove siamo





Massaieddhu

Vermentino di Gallura DOCG Superiore
100% Vermentino di Gallura
13,5% vol.

Vendemmia: manuale in cassette a settembre.

Vinificazione: classica in bianco, affinamento in acciaio 6/7 mesi.

Terreno: granitico.

Temperatura di servizio: 12-16 °C.

M. offre espressioni diverse a seconda della temperatura di servizio, consentendo la possibilità di abbinamenti differenti.

Si abbina molto bene con salumi e formaggi. Ottimo con piatti di pesce.

I nostri tappi sono ricavati dal pieno sughero sardo 100% naturale.

Grape variety: 100% Vermentino di Gallura

Harvest: manual in boxes in September.

Vinification: classic in white, aging in steel for 6/7 months.

Soil: granite.

Serving temperature: 12-16 °C.

M. It offers different expressions depending on the serving temperature, allowing the possibility of different combinations.

It goes very well with cured meats and cheeses. Excellent with fish dishes.

Our stoppers are made from full 100% natural Sardinian cork.



Lègosu

Rosso IGT Colli Del Limbara
Vitigni: 40% Sangiovese, 40% Syrah,
10% Cabernet Sauvignon, 10% Nebbiolo
14% vol.

Vendemmia: Manuale, in cassette; Settembre

Vinificazione: lavorazione separata delle uve con successiva miscela dei mosti in proporzioni ideali e successivo affinamento in acciaio per 9/10 mesi.

Terreno: disfaccimento granitico.

Clima: il clima è mediterraneo con forti escursioni termiche e una forte ventilazione.

Temperatura di servizio: 16 /18 °C

Colore: Rosso granato.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, salumi, formaggi stagionati e azzarderei addirittura la beva con del cioccolato fondente.

Harvest: Manual, in crates; September

Vinification: Separate processing of the grapes, followed by blending of the musts in ideal proportions and subsequent aging in stainless steel for 9-10 months.

Soil: Granite weathering.

Climate: Mediterranean climate with wide temperature ranges and strong ventilation.

Serving temperature: 16°-18°C

Color: Garnet red.

Pairings: Red meats, game, cured meats, aged cheeses, and I would even venture to drink it with dark chocolate.



Per noi produrre vino è molto più di un'attività economica. È un modo per dare continuità e onore al lavoro dei nostri genitori che, nel lontano 1976, decisero di impiantare qui ad Oliena, in località Orbuddai, il primo vigneto di Cannonau,

oltre che per proseguire la tradizione del nostro territorio che vede nel vino una delle sue massime espressioni culturali. Da allora portiamo avanti questo progetto con passione e spirito di appartenenza. Nella terra d'elezione del Cannonau non possiamo far altro che dare il giusto onore a questo vitigno producendo vini che lo rappresentino e incarnino la tradizione vinicola delle nostre terre. Accanto alla classica interpretazione territoriale del Cannonau, il Nepente di Oliena, affianchiamo un linea di vini più contemporanei e moderni. Oggi la cantina è diventata un luogo moderno e funzionale dove tradizione e tecnologia si incontrano, gli ettari vitati sono cresciuti fino ad arrivare ai 30 odierni e l'attività si è spostata anche sul versante olivicolo, con 15 ettari di oliveti delle varietà Nera di Oliena e Bosana.

For us, producing wine is much more than an economic activity. It is a way to give continuity and honor to the work of our parents who, way back in 1976, decided to plant the first Cannonau vineyard here in Oliena, in the Orbuddai area, as well as to continue the tradition of our territory that sees wine as one of its greatest cultural expressions. Since then we have been carrying on this project with passion and a sense of belonging. In the land of Cannonau's choice, we can do nothing but give the right honor to this grape variety by producing wines that represent it and embody the winemaking tradition of our lands. Alongside the classic territorial interpretation of Cannonau, Nepente di Oliena, we offer a line of more contemporary and modern wines. Today the winery has become a modern and functional place where tradition and technology meet, the hectares of vineyards have grown to the current 30 and the activity has also moved to the olive-growing side, with 15 hectares of olive groves of the Nera di Oliena and Bosana varieties.



Azienda Vitivinicola Fratelli Puddu

📍 Oliena (NU), Località Orbuddai
☎ +39 078 4288457
✉ info@vinipuddu.it
🌐 www.vinipuddu.it
📱 Azienda Puddu



dove siamo





Tiscali

**Cannonau 100%
14% Vol.**

Colore rosso rubino intenso.

Profumo: Al naso si esprime subito un tocco fresco di erbe di macchia mediterranea decisamente elegante; ad un secondo esame si evidenziano piacevoli aromi speziati e di piccoli frutti rossi.

Gusto: Vino di notevole freschezza, sapido, armonico.

Intense ruby red color.

Aroma: The nose immediately expresses a fresh touch of Mediterranean scrub herbs decidedly elegant; on second examination pleasant spicy aromas and small red fruits are highlighted.

Taste: Wine of notable freshness, savoury, harmonious.



Carros

**100 % Cannonau
14,5% Vol.**

Aspetto: Colore rosso granato con riflessi violacei.

Profumo: Al naso si esprimono subito le note di frutta rossa polposa tipici della varietà Cannonau; in finale una speziatura di discreta ampiezza e molto fine tende ad esaltare il corredo aromatico del prodotto.

Gusto: Vino di notevole nerbo acido, giustamente tannico, nel complesso ben bilanciato; le note fruttate e speziate ricompaiono per completare le sensazioni percepite all'olfatto.

Appearance: Garnet red color with purple reflections.

Aroma: The nose immediately expresses the notes of pulpy red fruit typical of the Cannonau variety; in the finish a spiciness of discrete breadth and very fine tends to enhance the aromatic set of the product.

Taste: Wine with notable acidity, rightly tannic, overall well balanced; the fruity and spicy notes reappear to complete the sensations perceived by the nose.



Gioias

**Uve autoctone
13,5% Vol**

Colore giallo paglierino. Profumo: profilo aromatico di buona fragranza, con fiori bianchi in evidenza. Gusto: un bianco strutturato e di grande personalità da un uva rossa della tradizione isolana, buona freschezza e piacevole lunghezza.

Straw yellow color. Bouquet: aromatic profile of good fragrance, with white flowers in evidence. Taste: a structured white with great personality from a red grape of the island tradition, good freshness and pleasant length.



L'azienda vitivinicola Paolo Depperu & figli è interamente a conduzione familiare e affonda le proprie radici a Luras, nel cuore dell'alta Gallura, territorio notoriamente vocato per la coltivazione della vite e la produzione di uve e vini di altissima qualità. Quella per la viticoltura e l'enologia rappresenta per le

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

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



Cantina Depperu

📍 Sede legale: Via Gorizia , Luras (OT)

📍 Cantina: Loc. "Sas Ruinas" (strada per la diga Liscia) 07025 Luras (OT)

☎ +39 079 647314 +39 079 649128

✉ info@cantinadepperu.it

🌐 www.cantinadepperu.it

📱 Cantina Depperu



dove siamo



Ruinas

**IGT Isola dei nuraghi Vermentino
14,50% Vol**

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

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



Luris

**IGT Isola dei nuraghi Vermentino
13,50% Vol**

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

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



Tiu Paolo

**I.G.T.Colli del Limbara Nebbiolo
13,50 % Vol**

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

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



Fradiles, "cugini" nella lingua sarda, sorge in Sardegna ad Atzara, in un paese dove fare vino è da secoli un mestiere radicato. La nostra cantina, nata dalla ricostruzione dell'antica azienda di famiglia, è il frutto della passione per la tradizione e la cultura viticola ed enologica. La nostra cantina è situata in prossimità dei vigneti per

consentire un'immediata vinificazione dell'uva colta manualmente. È qui che produciamo con passione un vino caratterizzato dalla Denominazione di Origine Controllata detta "Mandrolisai" dall'omonimo territorio. La nostra produzione mira a recuperare e salvaguardare il nostro patrimonio vitivinicolo secondo un criterio di qualità, producendo vini eleganti perché semplici, superiori perché realmente legati alla tradizione, dando vita ad un vino dal carattere inconfondibile. Ripercolriamo le consuetudini del passato per racchiudere nei nostri vini le emozioni della nostra terra. I vini di nostra produzione sono: Azzàra, Bagadiu, Fradiles, Antiogu e Istentu

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



Fradiles Vitivinicola

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



dove siamo





Fradiles

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

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

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



Bagadiu

Bovale Sardo (Muristellu)

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

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



Antiogu

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

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

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



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

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



Nuraghe Crabioni

📍 loc. Lu Crabioni snc 07037 - Sorso (SS)

☎ + 39 331 870 1855

✉ info@nuraghecrabioni.com

🌐 www.nuraghecrabioni.com

📱 nuraghecrabioni



dove siamo





Sussinku Rosso Romangia Cagnulari IGT

**Romangia Cagnulari IGT
100% Cagnulari**

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

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



Sussinku Bianco Romangia IGT

100% vermentino

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

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



Crabioni di Sorso-Sennori DOC

100 % Moscato

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

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



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

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

The latest addition from Tenute Faladas is LINAL'DU. A Vermentino di Gallura with intense aromas, enveloping character, and excellent acidity.



Tenute Faladas

- 📍 Via Nazionale, Luras (OT)
- ☎ +39 346 080 9939 +39 389 275 2781
- ✉ giovanni.brundu@tenutefaladas.it
- ✉ claudio.bellu@tenutefaladas.it
- ✉ info@tenutefaladas.it
- 🌐 www.tenutefaladas.it
- 📱 📷 Tenute Faladas



dove siamo





Kenalia

**Vermentino di Gallura D.O.C.G.
Superiore
14% Vol.**

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

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



Iskèntu

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

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

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



Keluna

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

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

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

CARASOLE

Non appena abbiamo appreso di questo progetto parallelo di Pino Cadinu con Tommaso Canu, progetto diffuso su tre territori ad altissima vocazione vitivinicola tra Berchidda, Mamoiada e la Sardegna più interna, abbiamo immediatamente voluto saperne di più perché già con i vini di Vignaioli Cadinu Pino ci aveva

profondamente colpito. L'assaggio è stato a dir poco folgorante: una batteria di autentici fuoriclasse dove ai buoni Vermentino di Gallura provenienti dalla zona di Berchidda, freschi, sapidi, di buona longevità, si uniscono un rosso sorprendente il DaeCara e autentici capolavori da Mamoiada e dalle zone più interne della Sardegna. Sono vini estremamente godibili, fini, elegantissimi, dalla beva leggiadra (non fatevi davvero condizionare dal grado).

Difficile decretare un vincitore perché la qualità è veramente molto alta su tutta la linea ma tra i rossi, dallo stile volutamente fresco ed elegante, suscitano veramente trasporto ed emozione il Dae Cara dove una serie molto lunga di uve autoctone - tra cui il piacevolissimo Pascale - alcune quasi del tutto sconosciute, trovano un perfetto assemblaggio in un vino dal sorso suadente. Il Carasole Isola dei Nuraghi Igt ha quel trasporto emozionale tipico del Bovale Sardo quando vinificato con delicatezza e attenzione mentre il Cannonau di Mamoiada riesce ad accarezzare il palato con modi estremamente gentili, vini da incorniciare.

As soon as we learned about this parallel project by Pino Cadinu together with Tommaso Canu, a venture spread across three territories with an exceptionally strong winemaking vocation between Berchidda, Mamoiada, and the more inland areas of Sardinia, we immediately wanted to know more, as Pino had already deeply impressed us with the wines of Vignaioli Cadinu. The tasting was nothing short of striking: a lineup of true standouts where the excellent Vermentino di Gallura wines from the Berchidda area, fresh, savory, and with good aging potential, are joined by a surprising red, DaeCara, along with genuine masterpieces from Mamoiada and the more inland zones of Sardinia. These are extremely enjoyable wines, refined and very elegant, with an effortless drinkability (do not be misled by the alcohol content). It is difficult to declare a winner because the quality is truly very high across the board, but among the reds, characterized by a deliberately fresh and elegant style, Dae Cara truly stands out and evokes emotion. It brings together a very long list of native grape varieties, including the delightful Pascale, some of them almost entirely unknown, achieving a perfect blend in a wine with a smooth and alluring sip. Carasole Isola dei Nuraghi IGT carries the emotional intensity typical of Bovale Sardo when vinified with care and delicacy, while the Cannonau di Mamoiada gently caresses the palate with remarkable finesse. These are wines to be framed.



Vigne Carasole

📍 Atzara 08030 (NU)
☎ +39 379 1204835
✉ info@vignecarasole.it
🌐 www.vignecarasole.it
f Instagram Vigne Carasole



dove siamo





Vermentino di Gallura

Vermentino di Gallura DOCG
13,5% Vol.

Il Vermentino di Gallura DOCG di Carasole nasce a Berchidda su terreni granitici che conferiscono spiccata mineralità. Coltivato in purezza e vendemmiato a fine settembre, viene vinificato in acciaio per preservarne freschezza e aromi. Al naso emergono note floreali, agrumate e di macchia mediterranea; al palato è sapido, equilibrato e vivace. Prodotto in quantità limitata, è ideale con piatti di mare e formaggi freschi.

Carasole's Vermentino di Gallura DOCG is produced in Berchidda on granite soils that impart a distinctive mineral character. Grown as a single varietal and harvested in late September, it is vinified in stainless steel to preserve freshness and aromas. The nose reveals floral, citrus, and Mediterranean scrub notes, while the palate is savory, balanced, and lively. Produced in limited quantities, it pairs beautifully with seafood dishes and fresh cheeses.



Cannonau di Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC
15% Vol.

Il Cannonau di Carasole nasce a Mamojada, a 800 metri di altitudine, dove il clima montano e le escursioni termiche favoriscono una maturazione lenta delle uve, preservandone freschezza e acidità. Ne risulta un vino elegante, fruttato e complesso, con beva fluida e struttura equilibrata. Vinificato in purezza, esprime una personalità raffinata e moderna, ideale con carni rosse, formaggi e piatti tradizionali dal gusto deciso.

Carasole's Cannonau is produced in Mamojada at 800 meters above sea level, where the mountain climate and temperature variations allow the grapes to ripen slowly, preserving freshness and acidity. The result is an elegant, fruity, and complex wine with a smooth, balanced structure. Made from pure Cannonau, it expresses a refined, modern character, pairing well with red meats, cheeses, and traditional richly flavored dishes.



Isola dei Nuraghi

Isola dei Nuraghi IGT
14% Vol.

Il rosso Isola dei Nuraghi IGT di Carasole nasce dall'assemblaggio di varietà autoctone di Atzara, vinificate insieme secondo tradizione. I vigneti, radicati in un ecosistema unico, esprimono un'identità territoriale autentica. Il vino offre profumi evoluti e un gusto vivace, con buona freschezza nonostante la struttura. Prodotto con un approccio artigianale, valorizza i microterroir sardi ed è ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Carasole's Isola dei Nuraghi IGT red wine is made from a blend of native grape varieties from Atzara, co-fermented according to tradition. The vineyards, rooted in a unique ecosystem, express a strong territorial identity. The wine shows evolved aromas and a lively palate, maintaining freshness despite its structure. Crafted with an artisanal approach, it highlights Sardinian micro-terroirs and pairs well with red meats, game, and aged cheeses.

POLINAS

VINI DOC SARDEGNA DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA



Cantina Polinas è una piccola realtà BIO a conduzione familiare, collocata a Bonnanaro, piccolo paese del Meilogu nel centro del Logudoro. È la storia di Giovanni e Sebastiano Polinas, figli di numerose generazioni di viticoltori in Sardegna che danno vita al loro progetto basando

quest'ultimo sul sapiente lavoro della terra e sulla passione per la vite coltivata in Bio e per il vino di qualità. I valori di Cantina Polinas: pazienza, sapienza e sostenibilità. Le vigne sono situate in colline a 400 m sopra il livello del mare e i terreni sono di natura sabbiosa con fondo marnoso; Le produzioni, su tutte di Vermentino e Cannonau, puntano alla qualità ed alla salubrità grazie ad una bassa resa in campo e alla rigida conduzione Biologica. I conseguenti vini certificati BIO sono caratterizzati da buona complessità organolettica con basso tenore di solfiti e si può affermare che già si stanno facendo apprezzare nei piccoli circuiti commerciali in cui l'azienda è inserita. L'azienda ha due vini a marchio Polinas con due etichette affascinanti che racchiudono l'essenza del luogo dove questi vini nascono: il Vermentino DOC Sardegna, vino fresco d'annata ed il Cannonau DOC Sardegna, vino rosso di grande stoffa e struttura. Nel futuro c'è la volontà di creare un vino giovane, fresco d'annata con basso tenore alcolico e stiamo lavorando ad uno spumante Metodo Classico blanc de Noir. L'obiettivo è sicuramente quello di puntare ai mercati esteri senza però trascurare il territorio sardo e nazionale.

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



Polinas

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



dove siamo





Vermentino DOC Sardegna

**Vermentino 100% coltivato
in biologico
13% Vol.**

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

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



Cannonau DOC Sardegna

**Uve Cannonau coltivate
in biologico
14,5% Vol.**

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

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



Roberto Cadeddu
Vitivinicola

La cantina è nata nel 2021, quando hanno deciso di prendere in mano i vigneti delle loro famiglie. L'azienda si trova nel Mandrolisai, una zona geografica al centro della Sardegna, unica nel dare il nome a una Doc. Producono tre etichette: S'Areu Doc, Cre Sà Doc e S'Areu V.V. Rosso Doc

Superiore da vigneto centenario. Nel 2025 si aggiunge una nuova etichetta: il Mandrolisai Doc Rosato S'Areu, che arricchisce la gamma con una nuova espressione del territorio. Tradizione, duro lavoro e passione per la terra sono il connubio tra semplice e moderno da cui nascono i loro vini, espressione di questi valori. I nostri vini nascono da vigneti che superano i cento anni di età, coltivati ad alberello tra i 450 e i 700 metri. Le rese contenute e l'attenzione in vigna ci permettono di ottenere uve pregiate, vinificate con cura per dare vita a etichette di carattere, equilibrio e forte legame con il territorio. La nostra cantina è un luogo da vivere, non solo da visitare. Organizziamo degustazioni guidate con i nostri vini, accompagnate da assaggi di prodotti tipici locali o da veri e propri pranzi sardi preparati in casa. Per chi lo desidera, è possibile iniziare l'esperienza con una passeggiata tra i filari delle nostre vigne storiche, per conoscere da vicino le origini di ogni bottiglia. Un modo autentico e intimo per scoprire il territorio e i suoi sapori, direttamente da chi lo coltiva ogni giorno.

The winery was established in 2021, when they decided to take over their family vineyards. The estate is located in Mandrolisai, a geographical area in central Sardinia, unique in giving its name to a DOC designation. They produce three labels: S'Areu DOC, Cre Sà DOC, and S'Areu V.V. Rosso DOC Superiore from century-old vineyards. In 2025, a new label was added: the Mandrolisai DOC Rosato S'Areu, further enriching the range with a new expression of the territory. Tradition, hard work, and a passion for the land form the balance between simplicity and modernity from which their wines are born, expressing these values.

Our wines come from vineyards that are over one hundred years old, cultivated as bush vines at altitudes between 450 and 700 meters. Low yields and careful attention in the vineyard allow us to obtain high-quality grapes, vinified with care to create labels of character, balance, and a strong connection to the territory. Our winery is a place to be experienced, not just visited. We organize guided tastings of our wines, accompanied by samples of local products or full Sardinian meals prepared in-house. For those who wish, the experience can begin with a walk through the rows of our historic vineyards, to discover firsthand the origins of each bottle. An authentic and intimate way to explore the land and its flavors, directly from those who cultivate it every day.



Vitivinicola Cadeddu

📍 Via Sant' Antioco, 13, 08030 Atzara (NU)

☎ +39 331 5674554 - +39 375 8003078

✉ info@robcadedduvitivinicola.com

🌐 www.robcadedduvitivinicola.it

📱 Vitivinicola Cadeddu



dove siamo





S'Areu V.V.

**Bovale sardo non meno del 35%
Cannonau dal 20% al 35%
Monica dal 20% al 35%**

S'Areu V.V. è un "cru" e nasce dalla vinificazione di un unico vigneto in zona, "Angraris", un vigna dell'età di 104 anni, situata ad un'altezza di 450 mt s.l.m. È un vino dal colore rosso rubino, bouquet lungo con sentori di frutti di bosco e macchia mediterranea. Sapido al palato, dotato di equilibrio e morbidezza. Si accompagna alla cucina di terra, cacciagione e formaggi stagionati.

S'Areu V.V." is a cru, produced from the vinification of a single vineyard in the area called "Angraris," a 104-year-old vineyard located at an altitude of 450 meters above sea level.

It is a ruby red wine with a long bouquet, featuring notes of wild berries and Mediterranean scrub. On the palate, it is savory, well-balanced, and smooth. It pairs well with meat-based dishes, game, and aged cheeses.



Cre Sà

**Bovale sardo non meno del 35%
Cannonau dal 20% al 35%
Monica dal 20% al 35%**

Cre Sà nasce dall'abbinamento di due vigneti ben distinti, "Sa Pandela" un vigna dell'età di 91 anni, situata ad un'altezza di 550 mt s.l.m. e "Crecchiggi" una vigna di 13 anni d'età situata ad un'altezza di 700 mt s.l.m. È un vino dal colore rosso rubino, bouquet lungo con sentori di frutti di bosco e macchia mediterranea. Sapido al palato, dotato di equilibrio e morbidezza. Si accompagna alla cucina di terra, cacciagione e formaggi stagionati.

Cre Sà" is created from the combination of two distinct vineyards: "Sa Pandela," a 91-year-old vineyard located at an altitude of 550 meters above sea level, and "Crecchiggi," a 13-year-old vineyard situated at 700 meters above sea level. It is a ruby red wine with a long bouquet, featuring notes of wild berries and Mediterranean scrub. On the palate, it is savory, well-balanced, and smooth. It pairs well with meat-based dishes, game, and aged cheeses.



S'Areu

**Bovale sardo non meno del 35%
Cannonau dal 20% al 35%
Monica dal 20% al 35%.**

S'Areu Rosato Mandrolisai è il nuovo vino della cantina, nasce dalle uve del vigneto più giovane dell'Azienda, sito in località Gudetti, una zona nel territorio di Atzara molto vocata per la produzione di uve di qualità, situata ad un'altezza di 550 mt s.l.m. È un vino dal colore rosa cerasuolo, molto vivace e vivo. All'olfatto è fresco con piacevoli note di frutta fresca e fiori, al palato è fresco, persistente ed equilibrato. Ideale per piacevoli aperitivi in compagnia, ma ottimo con una pizza ai frutti di mare o con il sushi.

S'Areu Rosato Mandrolisai" is the winery's newest wine, made from grapes grown in the estate's youngest vineyard, located in the Gudetti area, a zone within the territory of Atzara particularly suited to producing high-quality grapes, at an altitude of 550 meters above sea level.

It is a lively and vibrant wine with a cherry-pink color. On the nose, it is fresh, with pleasant notes of fresh fruit and flowers; on the palate, it is crisp, persistent, and well-balanced. Ideal for enjoyable aperitifs with friends, it also pairs perfectly with seafood pizza or sushi.



Sardegna e Veneto: dal connubio di due terre ricche di tradizione e cultura, sapientemente amalgamate, nasce una giovane realtà vitivinicola: l'azienda Vigneti Zanatta. La zona della Gallura, in

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

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



Vigneti Zanatta

📍 Via Spirito Santo, 56 - Olbia (OT)
☎ +39 348 6679492 +39 348 6684601
✉ info@vignetizanatta.it
🌐 www.vignetizanatta.it
📱 vignetizanatta



dove siamo





Renadoro - Vermentino di Gallura DOCG

**100% Vermentino
13,5% Vol**

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

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



Tararà - Cannonau di Sardegna riserva

**100% Cannonau
13,5% Vol.**

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

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



Kelu - Vermentino di Sardegna DOC spumante

**100% Vermentino
12% Vol.**

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

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



Nel 2014, spinti dalla passione per il buon vino e con l'obiettivo di produrre vini di qualità elevata, viene fondata la ditta Tercis S.a.s., costituita da 5 soci fondatori. L'azienda si trova a Telti, in Gallura, patria del Vermentino, sulle colline granitiche tra il mare e il Monte

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

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



Vini Tercis

📍 Via Matteo Cuccheddu 4, Telti (OT)

☎ +39 349 8623422

✉ vinitercis@gmail.com

🌐 www.vinitercis.it

f 📷 vinitercis



dove siamo





Rudia - Vermentino D.O.C.G. Superiore

**100% Vermentino
13,5% Vol.**

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

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



Balia Isola dei Nuraghi I.G.T.

**Uve a bacca nera provenienti dal
territorio di Telti
13,5% Vol.**

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

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



Galbu - Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosato

**100% Cannonau
13,5% Vol.**

Galbu: garbo, gentilezza, cortesia. Colore rosa tenue, con note fruttate di piccoli frutti rossi e con sentori agrumati di pompelmo rosa. Seguono note floreali. Vino secco, dotato di buona acidità. Un vino moderatamente intenso ed equilibrato.

Galbu: grace, kindness, courtesy. Pale pink color, with fruity notes of small red berries and citrus hints of pink grapefruit. Floral notes follow. A dry wine with good acidity. A moderately intense and well-balanced wine.



Sorgono è nel Mandolisai, una terra al centro della Sardegna, dove si incontrano le parole del Campidano, della Barbagia e del Logudoro. Si trova in alto, in mezzo alle colline e a grandi boschi di sughero, dove tutto sembra fatto per far nascere le vigne. Qui si coltivano da secoli i vitigni di

Bovale sardo, di Cannonau, di Monica. Sono sardi come questa terra, come le persone che li mettono a dimora e li curano, come i vini che fanno nascere. Insieme creano un vino che ha il nome di questa terra, Mandrolisai. Per secoli è stato difficile arrivare al centro della Sardegna, ma un giorno, più di cento anni fa, si sono posati i binari: aggirando gli ostacoli, salendo sui fianchi delle montagne, per arrivare a Sorgono. Su quelli si è arrampicato per cento anni un treno: univa la città ai piccoli paesi, il mare alle montagne. Con un percorso così bello che oggi ci si viaggia solo per il piacere di farlo, e di vedere tante meraviglie. Abbiamo pensato a quella ferrovia e a quel piccolo treno per dare i nomi ai nostri vini. Perché ci somiglia. Perché è testardo, tenace, sardo.

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



Cantina Su Binariu

📍 Località Latarasiddu 08038 SORGONO (NU)

☎ +39 349 3594560 +39 349 7882216

✉ info@cantinasubinariu.it

🌐 www.cantinasubinariu.it

📌 cantina su binariu



dove siamo





Tre Buccas

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

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

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



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

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

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



Binariu

IGT Isola dei Nuraghi
Bovale
14% Vol.

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

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

TENUTE SOLETTA

La Cantina, ove si ritrovano tra giuste armonie le vasche di cemento, di acciaio inox (termocondizionate) e le botticelle di rovere francese, è ubicata nel Comune di Codrongianos, a soli 15 km da Sassari. Ordine, pulizia ed igiene assoluta, consonanze fra legno e inox, macerazioni

a freddo, il sistematico Délestage e rimontaggio in fermentazione, la lunga permanenza sui lieviti con battonnage e ossigenazione controllata nella fase di affinamento, caratterizzano l'ambiente dove il tocco dell'artista compie le azioni necessarie per tradurre nella realtà tali delicate scelte che danno ad ogni vino la sua necessaria impronta. Qui si completa il lungo percorso iniziato in vigna, con Vermentino, Incrocio Manzoni e Moscato, tra i vitigni a bacca bianca, e Cannonau, Cabernet Sauvignon ed altri vitigni autoctoni tra quelli a bacca nera, nei vigneti impiantati già a partire dalla metà del Novecento, su territori di tipo calcareo sabbioso.

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



Tenute Soletta

- 📍 Sede legale: Via Sassari 77, Florinas (SS)
- 📍 Cantina: Reg. Sigor Anna, Codrongianos (SS)
- ☎ +39 079 435067 +39 348 3315781
- ✉ info@tenutesoletta.it
- 🌐 www.tenutesoletta.it
- 📱 Instagram Tenute Soletta



dove siamo





Chimera

**100% Vermentino
13% Vol.**

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

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



Corona Majore

**Cannonau di Sardegna
14 % Vol.**

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

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



Keramos

**Cannonau
14% Vol.**

Il nome Greco vuol dire “argilla” dall’omonimo termine ha origine il nome del comune di Florinas.

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



Quando nel 1950 nacque la Cooperativa Agricola Cantina del Mandrolisai, per tutti gli abitanti del circondario e della Sardegna era semplicemente la Cantina Sociale del Mandrolisai. Analizzando questa fase della

realtà della viticoltura del territorio, risultava preponderante la piccola e piccolissima proprietà; molti viticoltori avevano dei lavori complementari e figura molto presente nel Mandrolisai era quella dell'allevatore-vignaiolo. I nonni e padri degli attuali soci, ormai di terza generazione, gettarono le basi per costruire nel centro geografico della Sardegna la prima Cantina Sociale della provincia di Nuoro. La Cantina del Mandrolisai, dal 2021, porta avanti una politica "sociale" aprendo la sua struttura ai piccoli produttori che usufruiscono del servizio di lavorazione conto terzi. Con la vendemmia 2023 abbiamo dato la possibilità a 20 produttori di vinificare le loro uve e di portare i loro vini sino all'imbottigliamento e confezionamento. Una opportunità di sviluppo per i viticoltori e per il territorio che non può far altro che rendere la Cantina orgogliosa dei suoi 76 anni portati con dinamismo e vitalità. I nostri ultimi progetti riguardano lo sviluppo e la proposta di una serie di pacchetti studiati per l'enoturista e gli appassionati di turismo esperienziale dove verranno messe in campo tutte le competenze e tutta la magia di un territorio speciale. Per maggiori informazioni c'è il sito www.iviaggideitrenilenti.com in quanto Sorgono, sede dell'azienda, è capolinea per la tratta ferroviaria a scartamento ridotto Mandas - Sorgono.

When the Cooperativa Agricola Cantina del Mandrolisai was founded in 1950, it was simply known as the Cantina Sociale del Mandrolisai to all the inhabitants of the surrounding area and Sardinia. Analyzing this phase of the reality of viticulture in the region, small and very small property ownership was predominant; many winegrowers had supplementary jobs, and a prevalent figure in Mandrolisai was that of the farmer-winegrower. The grandparents and fathers of the current members, now in their third generation, laid the groundwork to build the first Cantina Sociale in the province of Nuoro in the geographic center of Sardinia. Since 2021, Cantina del Mandrolisai has pursued a "social" policy by opening its facilities to small producers who use the third-party processing service. With the 2023 harvest, we provided the opportunity for 20 producers to vinify their grapes and bring their wines to bottling and packaging. It's a development opportunity for both winegrowers and the territory that can only make the Cantina proud of its 76 years of dynamism and vitality. Our latest projects concern the development and proposal of a series of packages tailored for wine tourists and enthusiasts of experiential tourism, where all the skills and magic of a special territory will be showcased. For more information, you can visit the website www.iviaggideitrenilenti.com, as Sorgono, the company's headquarters, is the terminus for the narrow-gauge Mandas - Sorgono railway line.



Cantina del Mandrolisai

📍 Corso IV Novembre, 20 - Sorgono (NU)

☎ +39 0784 60113

✉ info@cantinadelmandrolisai.com

🌐 www.cantinadelmandrolisai.com

📌 [cantinadelmandrolisai](https://www.facebook.com/cantinadelmandrolisai)



dove siamo





Kent'annos - Mandrolisai Rosso DOC

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

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

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



Kent'annos - Mandrolisai Superiore DOC

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

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

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



Omphalos - Bovale IGT Isola dei Nuraghi

100% Bovale Sardo - Muristeddu

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

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



La Tenuta Buniccu, è nata dalla passione vitivinicola di Gianni Addis e Silvia Muroi. In una terra assolata, profumata di mirto, elicriso, corbezzolo e lavanda, nascono e maturano le nostre uve. Nel secolo scorso la Tenuta si estendeva per oltre mille ettari, dalla prima collina gallurese nel comprensorio di Trinità d'Agultu e Vignola,

fino alla spiaggia di Li Cossi, dove Francis Ford Coppola ha girato le magnifiche scene di Black Stallion e dove Michelangelo Antonioni ha costruito la sua originale residenza estiva a forma di cupola. L'appezzamento di terra originale di oltre mille ettari, appartenuto al trisnonno e al bisnonno di Gianni, è andato dividendosi nel corso degli anni fra i vari eredi di una famiglia numerosa. L'attuale tenuta, di circa 100 ettari, ingloba una cava di granito rosa e i vigneti che si estendono nel declivio di fronte al mare. È lì che maturano le uve del vermentino Birò, il rosso O'Tomà e il nuovissimo cagnulari Murò.

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

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

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

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



Tenuta Buniccu

📍 Trinità d'Agultu e Vignola (SS)

☎ +39 340 5233273

✉ tenuta.buniccu@gmail.com

🌐 www.tenutabuniccu.it

📱 Tenuta Buniccu



dove siamo





O'Tomà

**IGT Colli del Limbara
Cannonau
Vino Rosso**

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

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



Murò

**IGT Colli del Limbara
Cagnulari
Vino Rosso**

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

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



Birò

**DOCG Vermentino
di Gallura superiore
Vino bianco secco**

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

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



La nostra è una storia che unisce tradizione e territorio alla ricerca della miglior espressione enologica del nostro terroir. Il territorio è quello di Usini, nel nord della Sardegna, da sempre considerato un terroir unico e irripetibile per le sue caratteristiche pedoclimatiche, il suo microclima e la

particolare conformazione dei terreni che fanno crescere uve ricche di profumi e sfumature eccezionali, come il Vermentino e il Cagnulari che ha qui la sua terra d'elezione. La tradizione è quella della nostra famiglia che si dedica alla viticoltura da più di 60 anni, preservando nel tempo i vecchi saperi e la purezza dei vitigni tipici di Usini. Oggi, grazie alle moderne tecniche enologiche proponiamo vini di gran pregio, con caratteri di tipicità e genuinità.

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



Cantine Chessa

📍 Via San Giorgio, 07049 Usini (SS)
☎ +39 328 3747069 +39 079 380151
✉ info@cantinechessa.it
🌐 www.cantinechessa.it
📱 Cantine Chessa



dove siamo





Cagnulari

**Isola dei Nuraghi
Cagnulari 100%**

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

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



Lugherra

**Isola dei Nuraghi
Cagnulari**

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

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



Mattariga

**Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino 100%**

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

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



TENUTE NICOLÒ PORCU

Tenute Nicolò Porcu è una piccola ma significativa realtà vitivinicola situata nel territorio di Borore, nel cuore della Sardegna centrale. La cantina nasce dalla passione per la viticoltura territoriale e dalla volontà di esprimere in bottiglia l'essenza del terroir sardo con vini autentici e caratterizzati dal forte

legame con il paesaggio locale. I vigneti crescono su terreni di origine vulcanica e coltivati con cura, che conferiscono alle uve caratteristiche organolettiche distintive: struttura, mineralità e profumi intensi, espressione del clima mediterraneo e dei suoli interni dell'isola.

Tra le etichette proposte, spicca "Imbertighe" Isola dei Nuraghi IGT, un vino che cerca di sintetizzare in bottiglia la complessità del territorio, con note fruttate e aromi mediterranei molto ben integrati, ideale per accompagnare piatti di cucina sarda e mediterranea.

La filosofia produttiva della cantina è centrata su una vinificazione rispettosa del frutto, con l'obiettivo di valorizzare l'identità delle uve e l'unicità del luogo, pur mantenendo uno stile accessibile e piacevole anche fuori dalla Sardegna.

In una regione ricca di tradizione e varietà vitivinicola come la Sardegna, Tenute Nicolò Porcu rappresenta un esempio di piccola produzione dedicata alla qualità e alla valorizzazione del territorio interno.

Tenute Nicolò Porcu is a small but significant winery located in Borore, in the heart of central Sardinia. The estate was born from a passion for local viticulture and a desire to capture the essence of the Sardinian terroir in its wines, producing authentic bottles with a strong connection to the surrounding landscape.

The vineyards are cultivated on volcanic soils, carefully tended to bring out the distinctive qualities of the grapes: structure, minerality, and intense aromas that reflect the Mediterranean climate and the island's interior soils.

Among its labels, "Imbertighe" Isola dei Nuraghi IGT stands out, a wine that seeks to embody the complexity of the territory, with fruity notes and integrated Mediterranean aromas, ideal for pairing with traditional Sardinian and Mediterranean cuisine.

The winery's production philosophy focuses on respectful winemaking, highlighting the identity of the grapes and the uniqueness of the land, while maintaining a style that is approachable and enjoyable even outside Sardinia.

In a region rich in viticultural tradition and diversity, Tenute Nicolò Porcu represents a small-scale producer dedicated to quality and the celebration of Sardinia's inland terroir.



Tenute Nicolò Porcu

📍 Borore 08016 (NU)

☎ +39 348 036 8483

✉ tenutenicoloporcu@gmail.com

📱 Tenute Nicolò Porcu



dove siamo





Imbertighe

IGT Isola dei Nuraghi 2023

14,5%vol

Le terre vulcaniche di Borore (NU) producono Imbertighe, un IGT Isola dei Nuraghi delle Tenute Nicolò Porcu, ispirato alla Tomba dei Giganti. Al calice appare limpido e scorrevole, di colore Rosso Rubino. Al naso offre profumi fruttati, floreali e vegetali. In bocca è secco, morbido e caldo, con tannini moderati e corpo equilibrato. Perfetto con formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti e selvaggina.

The volcanic lands of Borore (NU) produce Imbertighe, an IGT Isola dei Nuraghi from Tenute Nicolò Porcu, inspired by the Tomba dei Giganti. In the glass, it appears clear and smooth, with a Ruby Red color. It offers fruity, floral, and vegetal aromas. On the palate, it is dry, soft, and warm, with moderate tannins and a balanced body. Ideal with aged cheeses, red meats, roasts, and game.

*Ospitalità
in vigna*





CANTINA
NUOVI PODERI
RADICI SARDE, ANIMA INTERNAZIONALE

L'agriturismo della Cantina Nuovi Poderi domina le splendide e pettinate vigne che lo circondano per 5 ettari di terreno, proponendosi come luogo ideale per gustare prodotti della tradizione e godere di momenti di relax e convivialità.

Le due camere con terrazzo si affacciano sui vigneti e offrono una vista mozzafiato, assicurando agli ospiti un soggiorno di tranquillità immersi nella natura e sorseggiando i validi e rappresentativi vini dell'azienda.

COME ARRIVARE

Siamo sulle splendide colline del territorio della Trexenta, a pochi chilometri da numerosi siti archeologici intrisi di storia sarda, nella Strada Comunale Senorbì Sisini (SU).



📍 Strada Comunale Senorbì Sisini - 09040 Senorbì (SU)

☎ +39 329 4032362 / +39 338 8748186

✉ info@nuovipoderi.com

🌐 www.nuovipoderi.com

📱 nuovipodericantina



Visita il sito



TENUTE SOLETTA

Il Wine Resort di Tenute Soletta è dotato di tre camere doppie, denominate Cannonau, Vermentino e Moscato, tutte con bagno in camera.

Tutte le camere si affacciano su un'ampia veranda attrezzata con poltroncine e tavolini per trascorrere momenti di relax all'area aperta. A disposizione degli ospiti una grande piscina libera dove è possibile, grazie allo spazio appositamente attrezzato, prendere il sole e rilassarsi immersi nel verde dei nostri vigneti.

COME ARRIVARE

Per raggiungere le Tente Soletta, immerse nella natura e pensate per offrire un'ospitalità semplice e autentica, segui il sentiero principale facilmente percorribile che regala scorci suggestivi del paesaggio circostante.



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



Visita il sito



Nelle confortevoli camere dell'agriturismo Tani, vivrai la piacevole sensazione di sentirti immerso nella natura ancora incontaminata dove il silenzio, i profumi intensi delle vigne e della macchia mediterranea e i canti melodici degli uccelli contribuiranno a infonderti relax e benessere. Sei confortevoli stanze arredate seguendo lo stile della tradizione sarda, tutti dotati di bagno in camera, condizionatore, TV e balcone, il tutto in un'atmosfera calda e rilassante.

COME ARRIVARE

Segui le indicazioni verso l'entroterra dalla costa più vicina, mantenendo come riferimento la segnaletica locale per gli agriturismi. Una volta imboccata la strada principale, prosegui tra paesaggi rurali e collinari fino a trovare le indicazioni per "Agriturismo Tani".



- 📍 Loc. Conca Sa Raighina, 07020 - Monti (SS)
- ☎ +39 338 6432055 +39 335 5346778
- ✉ info@cantinatani.it
- ✉ info@agriturismoilvermentino.com
- 🌐 www.cantinatani.com
- 🏠 Cantina Tani - Agriturismo il Vermentino
- 📷 cantina_tani_il_vermentino



Visita il sito



Vini&cantine

Aumenta la tua visibilità!

Il Progetto :

Guida cartacea presente nel territorio della Sardegna con

60.000 copie

presso ristoranti, alberghi, winebar ed enoteche.

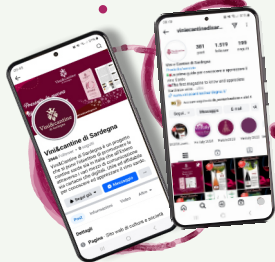


***Scarica la guida digitale
inquadrando il QR code***



circa 450.000

***visitatori all'anno sul nostro sito
www.viniecantinedisardegna.it***



1.400.000


visualizzazioni all'anno sul Digitale

***Puoi entrare a far parte del
nostro progetto!***

Contattaci :

 + 39 347 1850445

 viniecantinedisardegna@gmail.com

 Vini&cantine di Sardegna

 [viniecantinedisardegna](https://www.instagram.com/viniecantinedisardegna)



Protagonista nel panorama della distribuzione
di contenitori di vetro per prodotti alimentari.

Qualità. Assortimento. Servizio.

Euroglass mette a disposizione il proprio *know-how*:

accompagna il cliente nella creazione

di nuove forme di contenitore

con l'obiettivo di accrescere il suo valore.





MONDIAL CAPSULE^{S.R.L.}

PRODUZIONE CAPSULE E
GABBIETTE PER L'ENOLOGIA

Tempio Pausania (OT) Zona Industriale

☎ +39 079 630246 📠 + 39079 631815

✉ vendite@mondialcapsule.com

🌐 www.mondialcapsule.com

