



Wines&wineries of Sardinia

Special Edition Vinitaly 2026



*The first guide to know
and appreciate Sardinian wines*

www.viniecantinedisardegna.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

Wines & wineries of Sardinia *Weine & Kellereien aus Sardinien*

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

www.viniecantinedisardegna.it

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 advice, keep up and want to know information about typology of wines, about their producers and the methods of ripening. In this scenario Sardinia shows 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 vineyards 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.

In den letzten Jahren konnten wir die signifikante Erhöhung der Weinproduktion und die qualitative Aufwertung der önologischen Produkte mitverfolgen. Aber vor allem haben wir die Entstehung einer neuen Weinkultur erlebt, denn Verbraucher ziehen Parallelen, halten sich über spezifische Eigenschaften, Reifungsprozesse und über Produzenten der edlen Tropfen mit grossem Interesse auf dem Laufenden. Sardinien hat grossen Wert in diese Trendentwicklung gelegt und mit dem Ziel ihre Weinkellereien und Weinproduktionen zu fördern, das Projekt "Weine & Kellereien aus Sardinien" ins Leben gerufen. Das Magazin wurde erstmals im Jahr 2013 publiziert und liefert dem Leser Informationen über Weinprodukte unserer Insel. Sie haben die neue Ausgabe 2024 mit neuem grafischen Look vor sich, einschliesslich aller aktuellen Informationen über noch mehr Weingüter aus unserem sardischen Gebiet. Viel Spass beim Lesen!



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



🌐 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



Visite guidate in azienda
Guided tours



Possibilità di dormire
Possibility of sleeping



Fattoria didattica
Petting Zoo

Lista delle cantine - Sardinia wineries List

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 4 | Cantina Santadi
<i>Santadi (CI)</i> | 26 | Tenute Satta
<i>Calangianus (OT)</i> |
| 6 | Cantina Siddùra
<i>Luogosanto (OT)</i> | 28 | Azienda Vitivinicola
Fratelli Puddu
<i>Oliena (NU)</i> |
| 8 | Tenute Pilia
<i>Ulassai (OG)</i> | 30 | Depperu
<i>Luras (OT)</i> |
| 10 | Tenute Nicolò Porcu
<i>Borore (NU)</i> | 32 | Fradiles
<i>Atzara (NU)</i> |
| 12 | Agripunica
<i>Santadi (CI)</i> | 34 | Cantine Chessa
<i>Usini (SS)</i> |
| 14 | Nuovi Poderi
<i>Senorbì (SU)</i> | 36 | Tenute Faladas
<i>Luras (OT)</i> |
| 16 | Cantina Argiolas
<i>Serdiana (CA)</i> | 38 | Carasole
<i>Atzara (NU)</i> |
| 18 | Sardus Pater
<i>Sant'Antioco (CI)</i> | 40 | Tenuta Buniccu
<i>Trinità d'Agultu e Vignola (OT)</i> |
| 20 | Tréguer & Tréguer
<i>Villasimius (SS)</i> | 42 | Vitivinicola Cadeddu
<i>Atzara (NU)</i> |
| 22 | Azienda Agricola
Nino Castiglia
<i>Calangianus (OT)</i> | 44 | Su Binariu
<i>Villasimius (SS)</i> |
| 24 | Cantina Berritta
<i>Dorgali (NU)</i> | 46 | Tenute Soletta
<i>Florinas (SS)</i> |



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.

Die Cantina Santadi ist eine Ikone der sardischen Weinwelt. Gegründet im Jahr 1960 im Südwesten Sardiniens, einem Spitzenanbaugebiet für Carignano, in dem auch andere einheimische Rebsorten angebaut werden, erneuert sie sich heute mit Blick auf die Zukunft immer wieder und bewahrt dabei jene Mischung aus Bescheidenheit und Entschlossenheit, die seit jeher ihr Wesen ausmacht. Die Cantina di Santadi bietet allen Weinliebhabern eine Erlebnisreise durch die Bereiche der Weinproduktion und -reifung, die mit einer Verkostung ihrer Spitzenweine in Kombination mit einer Auswahl typischer Produkte aus dem Sulcis-Gebiet endet. Besichtigungen können über die spezielle NFC-App der Cantina di Santadi, die kostenlos im Play Store erhältlich ist, über die Website www.cantinadisantadi.it, per E-Mail an visite@cantindisantadi.it oder telefonisch unter der Nummer (+39) 3316247075 gebucht werden.



Cantina Santadi

📍 Via Giacomo Tachis 14 - 09010 Santadi (SU)

☎ +39 078 195 0127

✉ info@cantinadisantadi.it

🌐 www.cantinadisantadi.it

📱 ☒ Cantina di Santadi



dove siamo





Tre Torri

Carignano del Sulcis Doc Rosato

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.

Farbe: leuchtendes Rosé mit kupferfarbenen Reflexen. Bouquet: elegant fruchtig, mit Noten von kleinen Waldbeeren, Erdbeeren und Holunderblüten. Geschmack: harmonisch, lebhaft, spritzig und von mittlerer Länge. Servierempfehlung: passt hervorragend zu Fischvorspeisen, delikaten Nudelgerichten und weißem Fleisch.



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Doc Riserva

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.

Farbe: intensives Rubinrot. Bouquet: intensive fruchtige Noten von Brombeere, Heidelbeere, Vanille, Myrte, Leder und Lakritz. Geschmack: vollmundig und samtig, mit großartiger Struktur und lang anhaltendem Aroma – ein vollmundiger Wein. Servierempfehlung: die perfekte Begleitung zu Gerichten mit rotem Fleisch, Wildschwein, gebratenem Spanferkel und gereiftem Pecorino.



Villa di Chiesa

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

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.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Bouquet: Zarter Duft nach exotischen Früchten, kombiniert mit Noten von Banane und Zitrusfrüchten. Geschmack: weich am Gaumen, mit schöner Würze, lang anhaltend. Bietet einen angenehmen Abgang mit Noten von Vanille und Zitrusfrüchten, das Ergebnis einer perfekten Verschmelzung von Wein und Barrique. Servierempfehlung: passt hervorragend zu Gerichten mit weißem Fleisch, gegrilltem Fisch und Fisch in Soße sowie zu mittelreifem Käse.

SIDDÙRA

Sardegna in purezza

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.

Siddùra ist das am häufigsten ausgezeichnete Weingut Sardiniens. Entstanden aus der Verbindung von unternehmerischer Erfahrung und Leidenschaft, liegt es in Gallura, im Norden der Insel, einer Region, die für den Vermentino di Gallura bekannt ist: die einzige DOCG-Bezeichnung für Vermentino in Italien und die einzige DOCG-Bezeichnung auf Sardinien.

Das Weingut, das im Herzen des Anwesens liegt, wurde bewusst unterirdisch errichtet, um die natürliche Isolierung durch den Boden zu nutzen. Der gesamte Produktionsprozess findet hier statt, von der Traube bis zur Flasche, wobei spontane Gärungen bevorzugt und eine Vielzahl unterschiedlicher Behälter verwendet werden. Die Böden der Weinberge von Siddùra bestehen aus einer Mischung aus Granit, Sand und Lehm. Es handelt sich um lockere, oft trockene Böden, die ideal für den Weinbau sind. Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano, internationale Weine und ein Passito tragen zu einer Produktion von 350.000 Flaschen bei, die sich einer beneidenswerten Bilanz an Auszeichnungen bei den renommiertesten internationalen Wettbewerben rühmen kann.



Cantina Siddùra

📍 Località Siddùra snc, 07020

☎ +39 079 6573027 📞 +39 0799570860

✉ marketing@siddura.com

🌐 www.siddura.com

📘 Siddura ✂ Siddurasrl

📍 Siddùra 🎬 Siddura Vigneti



dove siamo





Maia

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

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 crudité, and shellfish.

Maia ist ein mehrfach preisgekrönter Vermentino di Gallura Superiore. Bereits 2023 wurde er beim gleichnamigen Wettbewerb zum „Besten Vermentino Italiens“ gekürt, 2025 wurde er von Decanter, dem renommiertesten internationalen Weinwettbewerb, in die Top 10 der Weine des Jahres aufgenommen. Es ist der erste Wein des Weinguts, hergestellt aus den allerersten geernteten Trauben, wobei die besten Trauben sorgfältig ausgewählt wurden.



Bacco

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

Bacco, 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.

Bacco, 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. Fòla 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

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 Ogliastro, 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 Mamanostira, the farm's first wine, production expanded with Gertassu, a single-varietal Cannonau expressing intensity and depth, true to the Ogliastro 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.

Der Weingut der Familie Pilia, das von den Brüdern Mario, Alberto und Antonio geführt wird, wurde 2022 gegründet und markierte damit ihren Schritt in die Selbstständigkeit nach jahrelanger Erfahrung als Traubenlieferanten. Mit Leidenschaft und Respekt vor dem Land führt die Familie die Weinbautradition der Ogliastro im mittleren Osten Sardiniens fort und stellt dabei zwei eigene Weinberge in den Vordergrund, die einzigartige pedoklimatische Eigenschaften zum Ausdruck bringen. Das erste, Gertassu, liegt in der Gemeinde Ulassai, erstreckt sich über 1,6 Hektar Schieferböden auf 650 Metern über dem Meeresspiegel und ist vollständig mit Cannonau bepflanzt, Sardiniens ikonischer Rebsorte, aus der Weine von großer Struktur und Mineralität entstehen. Das zweite, Is Baus, in Jerzu, erstreckt sich über 1,5 Hektar auf sandigen Böden granitischen Ursprungs in 340 Metern Höhe und liefert frischere und aromatischere Weine mit einem unmittelbaren und duftenden Charakter. Nach der Einführung von „Mamanostira“, dem ersten Wein des Weinguts, wurde das Sortiment um „Gertassu“ erweitert, einen sortenreinen Cannonau, der Intensität und Tiefe zum Ausdruck bringt und dem Terroir der Ogliastro treu bleibt. Die Familie Pilia blickt mit ehrgeizigen Projekten in die Zukunft, darunter die Entwicklung eines Vermentino, der das Sortiment vervollständigen und die Vielfalt des Gebiets sowie die Eleganz dieser Rebsorte unterstreichen wird. Heute steht das Weingut für eine perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation und erzählt durch seine Weine die authentische Geschichte Sardiniens... Heute verkörpert das Weingut eine perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation und erzählt durch seine Weine die authentische Geschichte Sardiniens.



Tenute Pilia

📍 Ulassai 08040 Provincia dell'Ogliastro
☎ +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**

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.

Der Gertassu von Tenute Pilia (Ulassai, Ogliastra) ist ein intensiver, rubinroter Wein aus Cannonau-Trauben, die im gleichnamigen Weinberg auf 650 Metern über dem Meeresspiegel angebaut werden.

Nach einer Reifezeit von 26–27 Monaten bietet er ein fruchtiges, kräftiges Bouquet mit deutlichen Noten von roter Fruchtkonfitüre. Er ist angenehm tanninhaltig, mit einer ausgeprägten Weichheit und einem würzigen Charakter. Er passt elegant zu Vorspeisen auf Fleischbasis und gereiftem Käse, zu komplexen ersten Gängen sowie zu gebratenem oder geschmortem Fleisch mit ausgeprägtem Geschmack. Ein Wein zum Genießen, der auch außerhalb der Mahlzeiten Freude bereitet.



Mamanostra

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

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.

Mamanostra ist der erste Wein von Tenute Pilia aus Ulassai in der Ogliastra. Er wird aus Trauben des Weinbergs Gertassu gekellert und zeichnet sich durch Aromen von roten Früchten und Gewürzen, einen vollmundigen Geschmack mit ausgewogenen Tanninen sowie eine leichte Restsüße aus. Nach einer Reifezeit von etwa 18 bis 20 Monaten spiegelt er die lokale Identität und die handwerkliche Arbeitsweise dieses sardischen Weinguts wider.



TENUTE NICOLÒ PORCU

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 ist ein kleines, aber bedeutendes Weingut in Borore, im Herzen von Zentralsardinien. Das Weingut entstand aus der Leidenschaft für den lokalen Weinbau und dem Wunsch, die Essenz des sardischen Terroirs in seinen Weinen einzufangen und authentische Weine mit einer starken Verbindung zur umgebenden Landschaft zu produzieren. Die Weinberge liegen auf vulkanischen Böden und werden sorgfältig gepflegt, um die charakteristischen Eigenschaften der Trauben zur Geltung zu bringen: Struktur, Mineralität und intensive Aromen, die das mediterrane Klima und die Böden im Landesinneren der Insel widerspiegeln. Unter den Weinen sticht der „Imbertighe“ Isola dei Nuraghi IGT hervor, ein Wein, der die Komplexität des Terroirs verkörpern soll, mit fruchtigen Noten und harmonischen mediterranen Aromen – ideal als Begleiter zur traditionellen sardischen und mediterranen Küche. Die Produktionsphilosophie des Weinguts konzentriert sich auf eine schonende Weinbereitung, die die Identität der Trauben und die Einzigartigkeit des Terroirs hervorhebt, während gleichzeitig ein Stil beibehalten wird, der auch außerhalb Sardiniens zugänglich und genussvoll ist. In einer Region, die reich an Weinbautradition und Vielfalt ist, steht Tenute Nicolò Porcu für einen kleinen Produzenten, der sich der Qualität und der Würdigung des sardischen Terroirs im Landesinneren verschrieben hat.



Tenute Nicolò Porcu

📍 Borore 08016 (NU)

☎ +39 348 036 8483

✉ tenutenicoloporcu@gmail.com

📱 Instagram Tenute Nicolò Porcu



dove siamo





Imbertighe

**Cannonau, Merlot e Syrah
IGT Isola dei Nuraghi 2023
14,5%vol**

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.

Auf den vulkanischen Böden von Borore (NU) entsteht der „Imbertighe“, ein IGT Isola dei Nuraghi von Tenute Nicolò Porcu, inspiriert von der Tomba dei Giganti. Im Glas präsentiert er sich klar und geschmeidig mit einer rubinroten Farbe. Er entfaltet fruchtige, blumige und pflanzliche Aromen. Am Gaumen ist er trocken, weich und warm, mit moderaten Tanninen und einem ausgewogenen Körper. Ideal zu gereiftem Käse, rotem Fleisch, Braten und Wild.



AGRIPUNICA

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).

Das Weingut Agripunica entstand im Jahr 2002 auf Initiative einiger namhafter Vertreter der nationalen Weinwelt, darunter die Cantina Di Santadi, die Tenuta San Guido di Bolgheri und der legendäre Winzer Giacomo Tachis. Letzterer überzeugte alle davon, dass man dank der typischen Rebsorten des Basso Sulcis, gemischt mit einigen edlen Bordeaux-Sorten, fantastische Weine produzieren könne. Jeder wusste, wozu dieses Land fähig war, und schon bei der allerersten Ernte waren die Ergebnisse hervorragend. Heute, nach mehr als 20 Jahren, produziert AgriPunica zwei Rotweine von hervorragender Qualität (Barrua und Montessu) sowie einen ausgezeichneten Weißwein (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



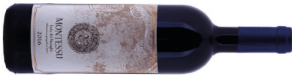


Barrua

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

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.

Giacomo Tachis gab den Anstoß für diesen exzellenten Carignano, der durch eine 18-monatige Reife in Barriques abgerundet wird. Reife rote Früchte und Gewürze sowie Noten von Lakritz und Myrte meint man in seinem üppigen Duft zu erkennen. Ein unsagbar eleganter Wein von Produzenten, die ihr Handwerk mehr als verstehen! 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.



Montessu

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

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.

Tief rubinrot präsentiert sich dieser vorwiegend aus Carignano vinifizierte Wein. Nicht nur in der Farbe ist er ein typischer Vertreter dieser Rebsorte, auch im Charakter: Er besticht durch seinen intensiv fruchtigen Duft mit Ahnungen von Lakritze und durch seinen überaus eleganten, vollmundigen Geschmack. 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet



Samas

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

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.

Vermentino und Chardonnay werden separat vinifiziert, erst 3 Monate vor Abschluss des Reifeprozesses verschnitten. Sein Bouquet lässt Noten von tropischen Früchten und Zitrus erkennen. Am Gaumen ist er sanft mit einer schönen Balance von feiner Mineralität und angenehmer Frische. 80% Vermentino, 20% Chardonnay



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.

Die Nuovi Poderi Cantina ist ein junges Familienunternehmen, das aus dem Traum entstanden ist, das außergewöhnliche Gebiet Sardiniens mit unseren Weinen zur Geltung zu bringen. Unser Projekt entstand vor 15 Jahren und hat seine Wurzeln in der Region Trexenta, wo unsere Weinberge von den Winden aus dem Norden, aber auch von der frischen Meeresbrise aus dem Süden belebt werden. Diese klimatische Kombination, zusammen mit traditionellen und modernen Anbaumethoden, ermöglicht es uns, Weine von ausgezeichneter Qualität zu produzieren. Das unermüdliche Engagement und die tief verwurzelte Liebe zu unserer Arbeit haben zu Ergebnissen geführt, die uns immer stolzer auf unseren Weg machen.



Nuovi Poderi

📍 Strada Comunale Senorbi Sisini - 09040 Senorbi (SU)

☎ +39 3294032362 +39 338 8748186

✉ info@nuovipoderi.com

🌐 www.nuovipoderi.com

f 📷 [nuovipodericantina](https://www.instagram.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.

Er präsentiert sich in einem strohgelben Farbton mit grünlichen Reflexen und den unverkennbaren pflanzlichen Aromen der mediterranen Macchie, ergänzt durch florale Noten. Der Geschmack ist einnehmend und zart, mit einem vollen, weichen, ausgesprochen mineralischen und würzigen Charakter. Perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, kräftigen ersten Gängen und gegrilltem Fisch.



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.

Ein Wein mit rubinroter Farbe, der bei Alterung ins Amaranthfarbene wechselt, und der einen intensiven und anhaltenden, weinigen Duft mit Nuancen von Himbeere und Kirsche aufweist. Der Geschmack ist warm, angenehm tanninreich, nachhaltig und von einer zarten Kräuternote durchzogen. Ideal zu gebackenen und gekochten Nudelgerichten, Risotto-Gerichten, mageren Fleischsorten und mittelgereiften Käsesorten.



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.

Tiefes Rubinrot, das mit der Alterung granatrote Akzente annimmt. Das Bouquet ist intensiv und einnehmend, harmonisch vereint es Waldaromen mit einer Vanillenote, die auf den Fassausbau zurückzuführen ist. Am Gaumen zeigt er sich warm, samtig, intensiv und nachhaltig. Eine perfekte Begleitung zu Braten von rotem Fleisch, Wildgerichten und kräftigen, würzigen Käsesorten.

ARGIOLAS

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.

Wenn man von der Kellerei erzählt, kann man die Familiengeschichte nicht auslassen. Diese Geschichte beginnt anfangs 1900 in Serdiana, Land der Bauern, Olivenhainen und Weinbergen. Hier, im Jahre 1906, wurde Antonio, der Patriarch, geboren. Er war es, der begann Reben anzupflanzen, Weinberge zu vereinen, mit rigoroser Bestrebung, einer hoch qualitativen Produktion nachzugehen. Seine beiden Söhne, Franco und Giuseppe, erben von ihm diese Leidenschaft und geben diese deren Ehefrauen, Pina und Marianna, und anschliessend ihren Kindern, weiter. Heute wird das Weingut bereits durch die dritte Generation der Argiolas betrieben, und zwar durch die Enkelkinder Antonios. Es ist im Grunde einfach: Ernte nach Ernte wird die Tradition von den Eltern an deren Kindern weitergegeben.



Cantina Argiolas

📍 Via Roma 28/30, 09040 Serdiana (SU)

☎ +39 070 740606 +39 070 743264

✉ info@argiolas.it

🌐 www.argiolas.it

📱 f 📷 x p argiolaswinery



dove siamo





Cardanera

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

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

Herkunft: Weinberge an der Südwestküste Sardiniens, in der Region Sulcis. Verkostungsnotizen: Farbe: rubinrot. Bouquet: intensiv, duftend mit Noten der wilden „Macchia Mediterranea“ und frischen roten Früchten. Gaumen: frisch, würzig, ausgewogen, mit feinen und ausgewogenen Tanninen. Speisenempfehlung: Vorspeisen mit Fleischbeilagen wie Lasagne oder Pasta mit Ravioli, Geflügel und Braten. Mäßig gewürzter Käse. Inhalt: 0,75 l



Arjola

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

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

Herkunft: Weingüter in der Umgebung von Guamaggiore / Selegas. Eigenschaften: Farbe: zartes Rosa mit leuchtenden Reflexen. Bouquet: zart, intensiv, fruchtig. Geschmack: frisch, würzig, ausgewogen, mit feinen und harmonischen Tanninen. Servierempfehlungen: Zu allen Gängen, Vorspeisen mit Meeresfrüchten und Fleisch, Fisch- und Hülsenfrüchtesuppen, Lorighittas mit Seeigeln, Fischsuppe, weißem Fleisch. Flaschengröße: 0,75 l



Tagliamare

**Vino spumante Brut.
Antico vitigno Tradizionale**

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

Herkunft: Unsere Weingüter in der Region Trexenta. Verkostungsnotizen: Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner Perlage. Bouquet: Elegante Noten von weißen Blüten, Walnuss, Birne und Zitrusfrüchten vermischen sich mit dem Duft mediterraner Kräuter. Gaumen: Vollmundig und würzig, elegant und anhaltend, frisch mit einem ausgeprägten Nachhall der olfaktorischen Noten. Speisenempfehlung: Hervorragend als Aperitif, passt zu delikaten Fischgerichten. Passt hervorragend zu Austern und Vorspeisen mit Meeresfrüchten. Inhalt: 0,75 l

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.

Die Kellerei Sardus Pater wurde 1949 auf der Insel Sant'Antioco im südwestlichen Teil Sardiniens gegründet. Die Trauben, die von den 200 Mitgliedern der Winzergenossenschaft geliefert werden, stammen aus einem Weinberggebiet von 300 Hektar. Die meisten Weinberge sind mit Carignano Reben bepflanzt und die ältesten von ihnen, mindestens 70 Jahre alt, befinden sich auf der Insel Sant'Antioco. Es handelt sich um Weinberge, die auf sandigen Böden Erzeugen nach dem lateinischen Alberello-Franco-System mit niedrigen Erträgen pro Hektar gepflanzt sind und absolute Qualitätstrauben produzieren. Aus diesen Weinbergen gewinnt die Kellerei ihre hochwertigen Rotweine. Seit der Weinlese von 1994 erzeugt die Kellerei auch Vermentino. Zusätzlich wird auch eine kleine, aber sorgfältig gepflegte Auswahl an Moscato und Nasco, sowie Monica und Cannonau angebaut. Die weinbautechnische Leitung des Unternehmens obliegt Der externe Berater Roberto Muccifuori.



Sardus Pater

📍 Via della Rinascita 46

09017 - Sant'Antioco, ITALIA

☎ +39 0781 800274

✉ info@cantinesarduspater.it

🌐 www.cantinesarduspater.it

f 📷 cantine sardus pater sant'antioco



dove siamo





Arruga

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

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.

Von tief rubinroter Farbe mit braunen Reflexen, über ein komplexes Bouquet, das intensive Noten von mediterraner Macchia sowie Anklänge von Waldbeeren und Wacholder aufweist. Der Geschmack ist vollmundig, mit abgerundeten Tanninen, begleitet von feinwürzigen und balsamischen Noten. Das lange Finale ist anhaltend. Der Wein ist eine ideale Begleitung zu einem guten Stück Rindfleisch oder einem gegrillten Entrecôte. Perfekt auch zu Wild, Wildschwein, Lammrippchen und geschmortem Fleisch.

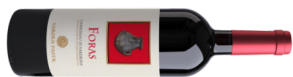


Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
100% Vermentino
13% Vol.

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.

Von strohgelber Farbe, ist er in der Nase elegant und faszinierend, mit Aromen von weißen Blumen und Kräutern und einer leichten mineralischen Nuance. Am Gaumen weist er ein schönes fruchtiges Bouquet und eine ausgewogene Frische auf. Das Finale ist würzig und mineralisch. Er passt gut zu ersten Gängen mit Meeresfrüchten und Hauptgerichten mit gegrilltem oder gebackenem Fisch.



Foras

Cannonau di Sardegna DOC
100% Cannonau
14% Vol.

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.

Granatrot. Das Bouquet ist elegant mit Aromen von roten Früchten, Walderdbeeren, Kräutern und einer würzigen Note. Der Geschmack ist reichhaltig und warm, mit weichen Tanninen und moderater Frische. Das Finale ist anhaltend. Er kann für die Zubereitung von Risottos mit einem und umfassenden intensiven Geschmackserlebnis verwendet werden.



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.

Wir sind Isabelle und Jean-Paul Tréguer. Nach einer Karriere im Bereich Werbung und Marketing in Paris haben wir unsere Koffer gepackt, um uns auf Sardinien in Villasimius niederzulassen und das auf Rosé spezialisierte Weingut Tréguer & Tréguer zu gründen. Hier, an der südöstlichen Spitze der Insel, haben wir mit Hilfe der besten sardischen Winzer SO CHIC! ins Leben gerufen – einen exquisiten, stillen Roséwein DOC aus 100% Cannonau-Trauben vom Capo Ferrato. Unser Wein gedeiht in der Region von Castiadas, optimal nahe am Meer gelegen und von Hügeln umgeben. Diese Lage schafft ein perfektes Zusammenspiel aus Wärme und Wind, welches die Trauben in einzigartiger Harmonie zur Vollreife bringt.



Tréguer & Tréguer

📍 Via Libeccio - Villasimius (SU)

☎ +39 349 504 7597

✉ dir@sochic.wine

🌐 www.sochic.wine

📱 [sochicsocoolorsose](https://www.instagram.com/sochicsocoolorsose)



dove siamo





So Chic!

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

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.

Optisch beeindruckt SO CHIC! mit einem herrlichen, leuchtenden Altrosa. Die Aromen entfalten sich wie auf einer Leinwand zu einem olfaktorischen Kunstwerk, gemalt mit Pinselstrichen aus Rosentönen, frischen Kräutern, ergänzt durch Himbeeraromen und Kirschnoten. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, angereichert mit einer spritzigen Frische, die sofort gefällt und zu einem schnellen Trinkgenuss verführt. Leicht tanninhaltig, schließt er mit köstlichen blumigen und fruchtigen Anklängen ab. SO CHIC! harmoniert mit vielfältigen Gerichten und verzaubert auch alleine als Aperitif die Sinne.



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.

Ein kurzer Rückblick auf die Geschichte des Weinguts Castiglia, das vom Gründer Nino Castiglia mit großem Engagement ins Leben gerufen wurde, der sich einen modernen und eleganten Betrieb wünschte. Dank seiner Ideen und denen seiner Partner entstand ein dynamisches und innovatives Unternehmen. Die Weinberge liegen am Fuße des Limbara-Berges auf Böden aus Basalt und Granit, die vom Wind umweht und von mediterraner Macchia sowie zum Meer hin ausgerichteten Korkeichen umgeben sind. Dank der beneidenswerten Lage unserer Weinberge profitieren die Reben vom typischen Mikroklima der Gallura, das sich ideal für die natürliche Umwandlung von Aromastoffen und Zucker eignet. Dieser außergewöhnliche Boden, die geringen Erträge pro Hektar und die strenge Auswahl der Trauben während der Lese ermöglichen es, das Potenzial dieser Umgebung voll zur Geltung zu bringen.



Azienda Agricola Nino Castiglia

📍 Via Mosca 3, 07023 Calangianus (OT)

☎ +39 079 9895406

✉ info@cantinacastiglia.it

🌐 www.cantinacastiglia.it

f Instagram Cantina Castiglia



dove siamo





Nino 70

Cannonau di Sardegna

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.

Farbe: leuchtendes Rubinrot. Bouquet: frisch, würzig mit Noten von Waldbeeren und eleganten blumigen Aromen. Geschmack: reichhaltig, warm, weich und vollmundig mit einem angenehmen tanninhaltigen Abgang.



Myali

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

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

Farbe: strohgelb. Bouquet: feines Aroma, fruchtig, exotisch. Geschmack: frisch, weich, geradlinig, salzig und mineralisch, mit einem Mandelnachgeschmack.



Pergula

**50% Cabernet Sauvignon
50% Cannonau**

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.

Farbe: rubinrot. Bouquet: feines, leichtes Aroma mit Noten von roten Früchten als Kontrast. Geschmack: Er ist leicht, frisch und einladend, mit einem prägnanten Abgang.



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.

Unsere Familie baut seit mehreren Generationen Weinreben und Olivenbäume an. Derzeit besitzen wir eine Fläche von etwa zehn Hektar Weinbergen, zu denen weitere drei Hektar Olivenhaine hinzukommen, deren Ertrag für den Eigenbedarf bestimmt ist. Das Land liegt in der Umgebung von Dorgali, im malerischen Oddoene-Tal. Das Mikroklima verleiht der Gegend einen unverwechselbaren Charakter, der sich perfekt für den Weinbau eignet. Die Rebflächen bestehen zu 75 % aus Cannonau, doch neben den traditionellen sardischen und mediterranen Rebsorten bauen wir auch Syrah an: Diese Sorte wird sowohl sortenrein als auch im Verschnitt mit Cannonau vinifiziert. Seit dem Jahrgang 2020 produzieren wir zudem Vermentino, den Prinzen unter den sardischen Weißweinen. Hinzu kommt Panzale: eine seltene autochthone weiße Rebsorte. Diese Rebsorte, die ursprünglich für den Verzehr als Tafeltraube bestimmt war, wurde jedoch dank einer brillanten Eingebung von Antonio Berritta, Winzer und Gründer unseres Weinguts, wiederentdeckt. Er begann in den 1980er Jahren mit der Selektion der Rebstöcke, um schließlich einen Wein mit unverwechselbarem Geschmack zu gewinnen. Der seit 2005 abgefüllte Panzale besticht durch enorme Frische, Aromen und Mandelnoten. Unsere Reben werden seit jeher nach traditionellen Methoden und agronomischen Verfahren angebaut, die auf einen ökologischen Anbau ausgerichtet sind und die Pflanzen, die Umwelt und den Boden schonen. Seit 2019 ist die Bio-Zertifizierung auf dem Etikett vermerkt.



Cantina Berritta

📍 Viale Kennedy 108, 08022 Dorgali (NU)

☎ +39 377 3256459

✉ info@cantinaberritta.it

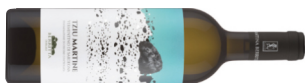
🌐 www.cantinaberritta.it

📱 Cantina Berritta



dove siamo





Tziu Martine

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

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.

Ein sortenreiner Vermentino mit einem kräftigen, frischen und mineralischen Charakter. Durch die sorgfältige Weinbereitung mit einheimischen Hefen sind die typischen Aromen dieser Rebsorte erhalten geblieben. Zitrus- und Fruchtnoten begleiten den feinen und klar definierten Geschmack, der durch die kurze Mazeration auf den Schalen entsteht.



Nostranu

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

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.

Der "Nostranu", ein Wein aus der Region, ist ein Cannonau mit mittlerem Körper, der sich durch eine unmittelbare Geschmacksentfaltung und ein klares Bouquet auszeichnet und ausschließlich durch die Reifung in Edelstahl tanks seine Frische bewahrt. Er ist fruchtig mit zarten Noten von Kirsche und Brombeere und stammt von den jüngsten Rebstöcken unseres Weinbergs, der im Cru Oddoene angebaut wird.



Thurcalesu

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

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.

Ein sortenreiner Cannonau, der in Eichenfässern reift und dabei eine feine Balance aus typischen Aromen und Struktur entwickelt. Reife rote Früchte, Kräuter und zarte Gewürznoten prägen sein elegantes Bouquet. Ein vollmundiger Rotwein mit geschliffenen Tanninen, der aus einer sorgfältigen Auswahl von Rebstöcken stammt, die über 25 Jahre alt sind.



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.

Unsere Geschichte beginnt in den frühen 70er Jahren, als Großvater Tonino die ersten Vermentino-Reben in der Gegend von San Leonardo in der Gemeinde Calangianus pflanzte, etwa 300 Meter über dem Meeresspiegel – ein Gebiet mit Böden, die vollständig aus Granit bestehen und sich hervorragend für den Anbau dieser Rebsorte eignen. Tonino verbrachte einen Großteil seiner Zeit damit, das Land zu bewirtschaften, sodass man ihm im Dorf den Spitznamen "Massaieddhu" gab, ein Begriff aus dem Dialekt, der so viel bedeutet wie Landwirt/Bauer, also derjenige, der das Land bearbeitet.

Leidenschaft, Hingabe und Sorgfalt für die Weinberge verbinden sich mit Achtsamkeit und Respekt vor der Natur und werden an künftige Generationen weitergegeben, bis zur Entstehung von MASSAIEDDHU, unserem ersten Vermentino di Gallura DOCG Superiore. Unser Etikett zeigt zwei Hände, die eine Weintraube beschützen und behutsam halten. Diese Hommage ist Großvater Tonino gewidmet, von dem alles seinen Ursprung hat, als Zeichen der Dankbarkeit für alles, was er uns gelehrt hat.



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.

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.

"Massaieddhu" 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.

Rebsorte: 100 % Vermentino di Gallura

Ernte: manuell in Kisten im September.

Weinbereitung: klassisch als Weißwein, 6–7 Monate Reifung in Edelstahltanks.

Boden: Granit.

Serviertemperatur: 12–16 °C.

"Massaieddhu" Je nach Serviertemperatur entfaltet er unterschiedliche Facetten, was vielfältige Kombinationsmöglichkeiten eröffnet.

Er passt sehr gut zu Wurstwaren und Käse. Hervorragend zu Fischgerichten.

Unsere Korken bestehen zu 100 % aus natürlichem sardischem Kork.



Lègosu

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

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.

Ernte: Manuell, in Kisten; September

Weinbereitung: Getrennte Verarbeitung der Trauben, gefolgt von einer Assemblage der Moste in idealem Verhältnis und anschließender Reifung in Edelstahltanks für 9–10 Monate.

Boden: Granitverwitterung.

Klima: Mittelmeerklima mit großen Temperaturschwankungen und starker Belüftung.

Serviertemperatur: 16–18 °C

Farbe: Granatrot.

Speisenempfehlung: Rotes Fleisch, Wild, Wurstwaren, gereifter Käse, und ich würde es sogar mit dunkler Schokolade probieren.



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.

Für uns ist die Weinherstellung weit mehr als nur eine wirtschaftliche Tätigkeit. Sie ist eine Möglichkeit, das Werk unserer Eltern fortzuführen und zu würdigen, die bereits 1976 beschlossen, hier in Oliena, im Gebiet Orbuddai, den ersten Cannonau-Weinberg anzulegen, und die Tradition unserer Region fortzuführen, in der der Wein als einer der bedeutendsten kulturellen Ausdrucksformen gilt. Seitdem führen wir dieses Projekt mit Leidenschaft und einem starken Zugehörigkeitsgefühl fort.

In der Heimat des Cannonau können wir dieser Rebsorte nur die gebührende Ehre erweisen, indem wir Weine keltern, die ihr gerecht werden und die Weinbautradition unserer Region verkörpern. Neben der klassischen territorialen Interpretation des Cannonau, dem „Nepente di Oliena“, bieten wir eine Reihe zeitgemäßer und moderner Weine an.

Heute ist das Weingut zu einem modernen und funktionalen Ort geworden, an dem Tradition und Technologie aufeinander treffen; die Rebfläche ist auf derzeit 30 Hektar angewachsen, und das Tätigkeitsfeld hat sich auch auf den Olivenanbau ausgeweitet, mit 15 Hektar Olivenhainen der Sorten „Nera di Oliena“ und „Bosana“.



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.

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.

Intensive rubinrote Farbe.

Bouquet: In der Nase entfaltet sich sofort ein frischer Hauch von mediterranen Kräutern, der ausgesprochen elegant wirkt; bei näherer Betrachtung treten angenehme würzige Aromen und Noten von kleinen roten Beeren hervor.

Geschmack: Ein Wein von bemerkenswerter Frische, würzig und harmonisch.



Carros

100 % Cannonau
14,5% Vol.

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.

Aussehen: Granatrote Farbe mit violetten Reflexen.

Bouquet: In der Nase entfalten sich sofort die für die Rebsorte Cannonau typischen Noten von saftigen roten Früchten; im Abgang unterstreicht eine dezent ausgeprägte und sehr feine Würze das Aromenprofil des Weins.

Geschmack: Ein Wein mit bemerkenswerter Säure, angemessener Tanninhaltigkeit und insgesamt guter Ausgewogenheit; die fruchtigen und würzigen Noten kehren zurück und runden die in der Nase wahrgenommenen Eindrücke ab.



Gioias

Uve autoctone
13,5% Vol

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.

Strohgelbe Farbe. Bouquet: Aromatisches Profil mit angenehmen Duftnoten, wobei weiße Blüten besonders hervorstechen. Geschmack: Ein strukturierter Weißwein mit großer Persönlichkeit, gekellert aus einer traditionellen roten Rebsorte der Insel, mit guter Frische und einem angenehmen Abgang.



The Paolo Depperu & sons winery is entirely family-run and has its roots in Luras, in the heart of upper Gallura, an area notoriously suited for the cultivation of vines and the production of grapes and wines of the highest quality. For the Depperu family, viticulture and enology represents a tradition of very ancient

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

Das Weingut Paolo Depperu & Söhne ist ein reines Familienunternehmen und hat seine Wurzeln in Luras, im Herzen der Oberen Gallura, einer Region, die bekanntlich hervorragend für den Weinbau und die Erzeugung von Trauben und Weinen höchster Qualität geeignet ist. Für die Familie Depperu stellen Weinbau und Önologie eine Tradition von sehr altem Ursprung dar, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit Paolo Depperu begann und bis heute fortbesteht. Die Philosophie des Unternehmens basiert darauf, die Tradition unverändert fortzuführen, gleichzeitig aber zu versuchen, durch die Weine das sehr hohe qualitative Potenzial des Gebiets, aus dem sie stammen, zur Geltung zu bringen. Aus diesem Grund hat die Familie Depperu von Anfang an den Weg der Innovation eingeschlagen und sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller modernste Technologien eingesetzt, die eine optimale Hervorhebung von Qualität und Territorialität ermöglichen. Die Weinberge erstrecken sich über eine Fläche von 23 Hektar, davon sind 20 Hektar für Vermentino-Trauben und 3 Hektar für Nebbiolo-Trauben bestimmt. Das Unternehmen produziert sieben Weinsorten, von denen drei (Ruinas del Founder, Ruinas und Luris) aus der Weinbereitung von Vermentino-Trauben und die anderen vier (Dignu, Armonicu, Tiu Paolo und Kabaradis) aus der Weinbereitung von Nebbiolo-Trauben stammen.



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**

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.

Er wird zu 100 % aus Vermentino-Trauben gekeltert und hat eine strohgelbe Farbe. Es ist ein eleganter Wein, der zugleich sehr strukturiert ist, am Gaumen umhüllend wirkt und sowohl im Geschmack als auch im Bouquet intensiv ist, mit frischen Aromen, die an exotische Früchte erinnern, und einem leicht bitteren Abgang, der typisch für den Vermentino ist, der in den rauen Landschaften der Gallura angebaut wird. Es ist ein Wein, der mit jedem Schluck ein Erlebnis bietet. Die Besonderheiten dieses Weins sind zweierlei und stehen im Kontrast zueinander: Er vereint nämlich die typische Frische eines Weißweins mit der Langlebigkeit und den strukturellen Eigenschaften eines Rotweins. Er passt hervorragend zu hervorragenden Fisch- und Meeresfrüchtegerichten sowie zu halbgereiftem Käse.



Luris

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

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.

Es handelt sich um einen Vermentino mit einer klaren und leuchtenden strohgelben Farbe; sein intensives und raffiniertes Bouquet erinnert an den Duft weißer Blüten, Zitrusfrüchte, weißer Pfirsiche und weißer Melonen. Der Geschmack ist vollmundig, samtig, frisch und würzig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen recht intensiv und eignet sich hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten oder als duftender Aperitif.



Tiu Paolo

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

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.

Es handelt sich um einen 100 %igen Nebbiolo mit rubinroter Farbe, der eine lange Reifung in Edelstahltanks und einen kurzen Ausbau in Holzfässern durchläuft. In einem Glas Tiu Paolo lassen sich Noten von reifen Früchten und wilden roten Beeren, wie beispielsweise Brombeeren, wahrnehmen. Es handelt sich um einen Wein, der aufgrund seines hohen Tanningehalts – typisch für die Rebsorte, aus der er stammt – am Gaumen manchmal etwas kräftig wirkt, aber dennoch angenehm ist und hervorragend zu Aperitifs mit Wurst und Käse sowie zu Gerichten mit rotem Fleisch und Wild passt.



Fradiles, "cousins" in the Sardinian language, is founded in the Sardinian town of Atzara, where the craft of winemaking is rooted since ages. Our winery, originated as a revival of an old family firm, springs from the passion for the traditions and culture of vineyard farming and winemaking. Our winery is located in the

proximity of the vineyards, allowing us to have the hand-picked harvest immediately followed by vinification. This is the place where our passions merge into a wine that stands out for its Denominazione di Origine Controllata "Mandrolisai", the name of its territory. Our winemaking endeavours to recuperate and safeguard our viticultural heredity under severe quality standards, producing wines that are both elegant in their simplicity and of superior quality because our vinification procedures are effectively tied to traditions that brought forth a wine with an unmistakeable character. We recur to the customs of the past to catch the soul of our region in our wines. Wines produced: Azzara, Bagadiu, Fradiles, Antiogu e Istentu.

Fradiles, was auf Sardisch „Cousins“ bedeutet, wurde in der sardischen Stadt Atzara gegründet, wo die Kunst der Weinherstellung seit Jahrhunderten verwurzelt ist. Unser Weingut, das aus der Wiederbelebung eines alten Familienbetriebs hervorgegangen ist, entspringt der Leidenschaft für die Traditionen und die Kultur des Weinbaus und der Weinherstellung. Unser Weingut liegt in unmittelbarer Nähe der Weinberge, sodass wir die handverlesene Ernte unmittelbar auf die Weinbereitung folgen lassen können. Hier verschmelzen unsere Leidenschaften zu einem Wein, der sich durch seine kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Mandrolisai“ – den Namen seines Anbaugebiets – auszeichnet. Mit unserer Weinherstellung streben wir danach, unser weinbauliches Erbe unter strengen Qualitätsstandards wiederzubeleben und zu bewahren. So entstehen Weine, die in ihrer Einfachheit elegant und von höchster Qualität sind, da unsere Weinbereitungsverfahren eng mit den Traditionen verbunden sind, die einen Wein mit unverwechselbarem Charakter hervorgebracht haben. Wir greifen auf die Traditionen der Vergangenheit zurück, um den Charakter unserer Region in unseren Weinen einzufangen. Hergestellte Weine: Azzara, Bagadiu, Fradiles, Antiogu und 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
- 📱 Instagram: Fradiles vitivinicola



dove siamo





Fradiles

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

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.

Ein rubinroter Wein, mit einem umfangreichen Bouquet und Nuancen von Beeren und mediterraner immergrünen Strauch- heide. Am Gaumen würzig, balanciert und geschmeidig. Passt hervorragend zur Küche vom Lande, Wild und reifem Käse.



Bagadiu

Bovale Sardo (Muristellu)

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.

Rubinrote Farbe mit granatroten Refle- xen. Das Bouquet ist fruchtig, mit blu- migen und grasigen Nuancen. Wie jeder "Bagadiu" (was in sardischer Sprache Junggeselle bedeutet), äussert er seinen Charakter: entschieden, aber nicht hart, herb, würzig, mit Noten von Weichseln. Passt hervorragend zu allen bedeuten- den Gerichten der Küche vom Lande.



Antiogu

Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau, Monica, altro

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.

Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Es ist ein Wein mit Charakter, besonders fein, mit einem Hauch von Vanille und Gewürzen, welche die No- ten von Waldbeeren nicht übertönen. Am Gaumen warm und rund mit einem lan- ganhaltenden Abgang. Passt hervor- ra- gend zu allen bedeutenden Gerichten der Küche vom Lande und zu reifem Käse.



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.

Wir haben Traditionen und Terroir miteinander verbunden, um Weine zu kreieren, die unser Terroir am besten zum Ausdruck bringen. Das Terroir befindet sich in Usini im Norden Sardiniens und gilt seit jeher als einzigartig – es zeichnet sich durch seine Bodenbeschaffenheit, sein Klima und Mikroklima sowie die besondere Geländestruktur aus. Dieses Gebiet bringt duftintensive Trauben mit außergewöhnlichen Nuancen hervor, wie beispielsweise Vermentino und Cagnulari, die hier ideale Bedingungen vorfinden und das alte Wissen sowie die Reinheit der für Usini typischen Rebsorten über die Zeit bewahren. Dank moderner Weinbereitungstechniken können wir heute Weine von herausragender Qualität anbieten, die typisch und authentisch sind.



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%**

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.

Unser Cagnulari, Isola dei Nuraghi IGT, ist ein Wein, der ausschließlich aus Cagnulari-Trauben gekeltert wird, die auf den Hügeln von Usini in 250 m Höhe über dem Meeresspiegel angebaut werden. Er hat eine tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Er passt gut zu traditionellen Gerichten und begleitet Fleisch, Beilagen und Käse; er ist ein ausgezeichnete Wein für besondere Anlässe.



Lugherra

**Isola dei Nuraghi
Cagnulari**

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.

Der Lugherra, Isola dei Nuraghi IGT, ist ein tief rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist beeindruckend und besticht durch Noten von Tusche sowie roten und schwarzen Beeren, die sich harmonisch mit Anklängen von Vanille, Tabak und Eiche verbinden. Am Gaumen ist er weich, intensiv, lang anhaltend und gut ausgewogen. Er entfaltet warme, weiche Noten, ist reich an Aromen und offenbart den starken mineralischen Charakter des Weins, der im Mund einen angenehmen würzigen Nachgeschmack hinterlässt, der gut mit den anhaltenden Aromen harmoniert.



Mattariga

**Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino 100%**

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.

Mattariga ist ein Vermentino di Sardegna DOC, der zu 100 % aus Vermentino-Trauben gekeltert wird, die auf kalkhaltigen Böden in einer Höhe von 250 m ü. M. angebaut werden. Die dortigen großen Temperaturschwankungen tragen dazu bei, das Aroma zu bewahren. Geringe Erträge pro Hektar und eine sorgfältige Weinbereitung sorgen für eine gute Konzentration. Er zeichnet sich durch ein feines und zartes Bouquet sowie einen ausgewogenen und intensiven Geschmack aus.



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 wurde am 10. Januar 2015 auf Initiative von Bellu Claudio und Giovanni Brundu gegründet; nach mehreren Jahren, die sie mit Arbeiten im Weinberg verbracht hatten, wuchs ihre Leidenschaft für das Land, die Reben und die Trauben, doch ihr Traum, den sie in die Realität umsetzen wollten, war es, den Nektar der Trauben abzufüllen, die sie das ganze Jahr über mit viel Liebe gepflegt hatten. In den 1970er Jahren wurden an den Hängen des Monte Limbara im Herzen der Gallura, einer Region, die seit jeher für ihren Vermentino bekannt ist, die Reben gepflanzt, aus denen sich ein Qualitätsbetrieb in der Welt der Gallura-Weine entwickeln sollte: Tenute Faladas, das seit einigen Jahren einen festen Platz unter den kleinen Weingütern einnimmt, die großartige Weine produzieren. Die neueste Ergänzung von Tenute Faladas ist LINAL'DU. Ein Vermentino di Gallura mit intensiven Aromen, einem umhüllenden Charakter und einer ausgezeichneten Säure.



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.**

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.

Wir wollen Typizität und Echtheit gewährleisten, deshalb wird das Land mit den handwerklichen Fähigkeiten aus vergangenen Zeiten kultiviert; die thermischen Schwankungen zwischen Tag und Nacht, ermöglichen es einen Vermentino mit einzigartigen Düften und Vorempfindungen zu erhalten. Außer den charakteristischen Eigenschaften und geschätzten Besonderheiten hat dieser Wein sehr spezielle Düfte von Honig, bis hin zu Noten von Salbei und Elicrisio, ein Weißwein, ausgezeichnet als Aperitif aber der auch gut zu Fischgerichten und zu weißem Fleisch, Pilzen und Käse passt, die typisch für Sardinien sind.



Iskentu

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

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

Ein 100 %iger Nebbiolo-Rosé (oder „Nebiolo“, wie er in Luras genannt wird), ein junger Wein, den man mit den Augen genießt, da er die seltene Eigenschaft einer sanften und einladenden Farbe besitzt; er duftet nach roten Beeren, und am Gaumen entfaltet er eine Weichheit und eine betörende Frische sowie einen angenehmen, würzigen und anhaltenden Abgang. Hervorragend als Aperitif, aber ein Muss zu Krustentieren und rohen Meeresfrüchten.



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.

Sangiovese 100%, fruchtig mit Noten von Kirsche und Brombeere, würzig, harmonisch; passt gut zu mittelreifem Käse und rotem Fleisch. Eine Wette, nur die Zeit wird zeigen, ob wir sie gewinnen können.



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.

Sobald wir von diesem Parallelprojekt von Pino Cadinu zusammen mit Tommaso Canu erfuhren – einem Vorhaben, das sich über drei Gebiete mit einer außergewöhnlich ausgeprägten Weinbautradition zwischen Berchidda, Mamoiada und den weiter im Landesinneren gelegenen Regionen Sardiniens erstreckt –, wollten wir sofort mehr darüber erfahren, da Pino uns bereits mit den Weinen von Vignaioli Cadinu tief beeindruckt hatte. Die Verkostung war einfach beeindruckend: eine Auswahl wahrer Highlights, bei der die exzellenten Vermentino-di-Gallura-Weine aus dem Gebiet um Berchidda – frisch, würzig und mit gutem Alterungspotenzial – von einem überraschenden Rotwein, dem DaeCara, sowie echten Meisterwerken aus Mamoiada und den weiter im Landesinneren gelegenen Gebieten Sardiniens ergänzt werden. Es handelt sich um äußerst genussvolle Weine, raffiniert und sehr elegant, die sich mühelos trinken lassen (lassen Sie sich nicht vom Alkoholgehalt täuschen). Es fällt schwer, einen Sieger zu küren, da das Qualitätsniveau durchweg sehr hoch ist, doch unter den Rotweinen, die sich durch einen bewusst frischen und eleganten Stil auszeichnen, sticht der Dae Cara besonders hervor und weckt Emotionen. Er vereint eine Vielzahl einheimischer Rebsorten, darunter die reizvolle Pascale, von denen einige fast völlig unbekannt sind, und schafft so eine perfekte Mischung in einem Wein, der sich geschmeidig und verführerisch trinken lässt. Der Carasole Isola dei Nuraghi IGT verkörpert die emotionale Intensität, die für den Bovale Sardo typisch ist, wenn er mit Sorgfalt und Feingefühl vinifiziert wird, während der Cannonau di Mamoiada den Gaumen mit bemerkenswerter Finesse sanft umschmeichelt. Das sind Weine, die man sich einrahmen möchte.



Vigne Carasole

📍 Atzara 08030 (NU)

☎ +39 379 1204835

✉ info@vignecarasole.it

🌐 www.vignecarasole.it

📷 Instagram Vigne Carasole



dove siamo





Vermentino di Gallura

Vermentino di Gallura DOCG
13,5% Vol.

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.

Der Vermentino di Gallura DOCG von Carasole wird in Berchidda auf Granitböden angebaut, die ihm einen unverwechselbaren mineralischen Charakter verleihen. Als sortenreiner Wein angebaut und Ende September geerntet, wird er in Edelstahltanks vinifiziert, um Frische und Aromen zu bewahren. In der Nase entfalten sich Noten von Blumen, Zitrusfrüchten und mediterraner Macchia, während er am Gaumen würzig, ausgewogen und lebhaft ist. Dieser in limitierter Auflage produzierte Wein passt hervorragend zu Meeresfrüchten und frischem Käse.



Cannonau di Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC
15% Vol.

Carasole's Cannonau is produced in Mamoiada 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.

Der Cannonau von Carasole wird in Mamoiada auf 800 Metern Höhe über dem Meeresspiegel angebaut, wo das Bergklima und die Temperaturschwankungen eine langsame Reifung der Trauben ermöglichen, wodurch Frische und Säure erhalten bleiben. Das Ergebnis ist ein eleganter, fruchtiger und komplexer Wein mit einer weichen, ausgewogenen Struktur. Er wird ausschließlich aus Cannonau-Trauben gekeltert und zeichnet sich durch einen raffinierten, modernen Charakter aus, der gut zu rotem Fleisch, Käse und traditionellen, geschmacksintensiven Gerichten passt.



Isola dei Nuraghi

Isola dei Nuraghi IGT
14% Vol.

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.

Der Rotwein „Isola dei Nuraghi IGT“ von Carasole wird aus einer Cuvée autochthoner Rebsorten aus Atzara gekeltert, die nach traditioneller Art gemeinsam vergoren werden. Die Weinberge, eingebettet in ein einzigartiges Ökosystem, bringen eine starke territoriale Identität zum Ausdruck. Der Wein zeigt komplexe Aromen und einen lebhaften Gaumen, wobei er trotz seiner Struktur seine Frische bewahrt. Mit handwerklichem Geschick gekeltert, bringt er die sardischen Mikro-Terroirs zur Geltung und passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



La Tenuta Buniccu was born from the viticultural passion of Gianni Addis and Silvia Muri. 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.

Das Weingut Tenuta Buniccu entstand aus der Leidenschaft für den Weinbau von Gianni Addis und Silvia Muri. In einer sonnigen Landschaft, deren Duft von Myrte, Strohblume, Erdbeerbäumchen und Lavendel geprägt ist, wachsen und reifen unsere Trauben. Im vergangenen Jahrhundert erstreckte sich das Anwesen über mehr als tausend Hektar, von den ersten Hügeln der Gallura im Gebiet Trinità d'Agultu und Vignola bis zum Strand von Li Cossi, wo Francis Ford Coppola die grandiosen Szenen für „Der schwarze Hengst“ drehte und wo Michelangelo Antonioni seine originelle Sommerresidenz in Form einer Kuppel errichten ließ.

Das ursprüngliche Grundstück von über tausend Hektar, das Giannis Urgroßvater und Urgroßvater gehörte, wurde im Laufe der Jahre unter den verschiedenen Erben einer großen Familie aufgeteilt.

Das heutige Weingut, das sich über rund 100 Hektar erstreckt, umfasst einen Steinbruch mit rosa Granit sowie Weinberge, die sich den Hang hinunter bis zum Meer erstrecken. Dort reifen die Vermentino-Birò-Trauben, die rote O'Tomà-Traube und die brandneue Cagnulari-Murò-Traube. Tenuta Buniccu ist ein Familienbetrieb, der von den Gründern Gianni und Silvia sowie ihren beiden Kindern Matteo und Sara mit viel Sorgfalt geführt wird. Verbunden durch eine große Leidenschaft für das Land und seine Erzeugnisse arbeitet die Familie von Gianni und Silvia eng mit lokalen Fachleuten zusammen und ist stets auf der Suche nach Spitzenqualität.



Tenuta Buniccu

📍 Trinità d'Agultu e Vignola (OT)

☎ +39 340 5233273

✉ tenuta.buniccu@gmail.com

🌐 www.tenutabuniccu.it

📱 Tenuta Buniccu



dove siamo





O'Tomà

**IGT Colli del Limbara
Cannonau
Vino Rosso**

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.

Ich trage den Stempel meiner Heimat in mir, der mir einen sonnigen Geschmack, einen betörenden Duft und eine mineralische Note verleiht. Mein Aroma erinnert an mediterrane Macchia mit einem Hauch von Wildrose, während meine purpurrote Farbe an kleine Waldfrüchte erinnert. Genieße mich zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



Murò

**IGT Colli del Limbara
Cagnulari
Vino Rosso**

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.

Ich thronen auf einem schmalen Hügel mit Blick auf das Meer, das mich mit salziger Luft und erfrischenden Brisen beschenkt. Ich bin Cagnulari, ein Wein, der auf unserer Insel beheimatet ist. Von einem intensiven Rot geprägt und mit Aromen von mediterraner Macchia und reifen Brombeeren, ist mein Geschmack vollmundig und streng. Genießen Sie mich zu typischen Gerichten der sardischen Küche, wie Spanferkel und Lamm.



Birò

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

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.

In den sonnigen Granitlandschaften, die von der Meeresbrise umschmeichelt werden, reifen inmitten von Myrten, Erdbeerbäumen, Lavendel und Strohblumen die Vermentino-Trauben, deren Aromen dem Birò ein außergewöhnliches Bouquet verleihen, das durch seine reine Farbintensität besticht. Perfekt als idealer Aperitif zu Meeresfrüchten und Schalentieren.



Roberto Cadeddu
Vitivinicola

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.

Das Weingut wurde 2021 gegründet, als man beschloss, die Weinberge der Familie zu übernehmen. Das Weingut liegt in Mandrolisai, einem geografischen Gebiet im Zentrum Sardiniens, das als einziges einer DOC-Bezeichnung seinen Namen gegeben hat. Aus jahrhundertealten Weinbergen werden drei Weine produziert: S'Areu DOC, Cre Sà DOC und S'Areu V.V. Rosso DOC Superiore. Im Jahr 2025 kam ein neues Label hinzu: der Mandrolisai DOC Rosato S'Areu, der das Sortiment um einen weiteren Ausdruck des Terroirs bereichert. Tradition, harte Arbeit und die Leidenschaft für das Land bilden das Gleichgewicht zwischen Einfachheit und Modernität, aus dem ihre Weine entstehen und das diese Werte zum Ausdruck bringt. Unsere Weine stammen aus über hundert Jahre alten Weinbergen, die als Buschreben in Höhenlagen zwischen 450 und 700 Metern bewirtschaftet werden. Geringe Erträge und sorgfältige Pflege im Weinberg ermöglichen es uns, hochwertige Trauben zu ernten, die mit Sorgfalt vinifiziert werden, um Weine mit Charakter, Ausgewogenheit und einer starken Verbindung zum Terroir zu schaffen. Unser Weingut ist ein Ort, den man erleben und nicht nur besuchen sollte. Wir organisieren geführte Verkostungen unserer Weine, begleitet von Kostproben lokaler Produkte oder kompletten sardischen Menüs, die bei uns vor Ort zubereitet werden. Wer möchte, kann das Erlebnis mit einem Spaziergang durch die Reihen unserer historischen Weinberge beginnen, um die Herkunft jeder Flasche hautnah zu entdecken. Eine authentische und persönliche Art, das Land und seine Aromen zu erkunden – direkt von denen, die es Tag für Tag bewirtschaften.



Vitivinicola Cadeddu

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

☎ +39 331 5674554 - +39 375 8003078

✉ info@robcaadedduvativinicola.com

🌐 www.robcaadedduvativinicola.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." 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.

"S'Areu V.V." ist ein Cru, der aus der Weinbereitung einer einzigen Parzelle im Gebiet „Angraris“ stammt, einem 104 Jahre alten Weinberg auf einer Höhe von 450 Metern über dem Meeresspiegel.

Es handelt sich um einen rubinroten Wein mit einem lang anhaltenden Bouquet, das Noten von Waldbeeren und mediterraner Macchia aufweist. Am Gaumen ist er würzig, ausgewogen und geschmeidig. Er passt gut zu Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.



Cre Sà

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

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.

Der "Cre Sà" entsteht aus der Kombination zweier unterschiedlicher Weinberge: „Sa Pandela“, einem 91 Jahre alten Weinberg auf 550 Metern Höhe, und „Crecchiggi“, einem 13 Jahre alten Weinberg auf 700 Metern Höhe. Es ist ein rubinroter Wein mit einem lang anhaltenden Bouquet, das Noten von Waldbeeren und mediterraner Macchia aufweist. Am Gaumen ist er würzig, ausgewogen und geschmeidig. Er passt gut zu Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.



S'Areu

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

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.

"S'Areu Rosato Mandrolisai" ist der neueste Wein des Weinguts, der aus Trauben des jüngsten Weinbergs des Anwesens gekeltert wird. Dieser liegt im Gebiet Gudetti, einer Zone innerhalb des Gebiets von Atzara, die sich besonders gut für den Anbau hochwertiger Trauben eignet, auf einer Höhe von 550 Metern über dem Meeresspiegel.

Es ist ein lebhafter und spritziger Wein mit einer kirschrosa Farbe. In der Nase ist er frisch, mit angenehmen Noten von frischen Früchten und Blumen; am Gaumen ist er knackig, anhaltend und gut ausgewogen. Er eignet sich ideal für einen gemütlichen Aperitif mit Freunden und passt zudem hervorragend zu Pizza mit Meeresfrüchten oder Sushi.



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.

Sorgono befindet sich im Mandrolisai, einem Landstrich im Zentrum Sardiniens, wo die Sprachen des Campidano, der Barbagia und des Logudoro aufeinandertreffen. Es liegt hoch oben, umgeben von Hügeln und ausgedehnten Korkeichenwäldern, wo alles wie für den Weinanbau gemacht scheint. Hier werden seit Jahrhunderten die Rebsorten Bovale Sardo, Cannonau und Monica angebaut. Sie sind so sardisch wie das Land selbst, wie die Menschen, die sie anpflanzen und pflegen, und wie die Weine, die sie hervorbringen. Vereint kreieren sie einen Wein, benannt nach seiner Ursprungsregion: Mandrolisai. Jahrhundertlang war die Reise ins Zentrum Sardiniens beschwerlich, doch dann, vor mehr als hundert Jahren wurden Schienen gelegt, die geschickt Hindernisse umgingen und sich an den Berghängen empor schlängelten, um Sorgono zu erreichen. Über diese hat sich ein Jahrhundert lang ein Zug durch die Berge gewunden: Er verband die Stadt mit den kleinen Dörfern, das Meer mit den Bergen. Die Strecke ist von außergewöhnlicher Schönheit und wird heute nur noch befahren, um die malerischen Aussichten und wundervollen Eindrücke zu genießen. Wir haben bei der Namensgebung unserer Weine an diese Eisenbahn und den kleinen Zug gedacht, weil sie uns ähnlich sind: hartnäckig, widerstandsfähig und durch und durch sardisch.



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 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.

Tre Buccas ist eine Dreibogenbrücke, über die der kleine Zug nach Sorgono fährt. Tre Buccas ist auch ein Wein: Mandrolisai D.O.C. Er entsteht aus drei Rebsorten, Bovale, Cannonau und Monica. Tre Buccas ist intensiv rot in der Farbe. Er zeichnet sich durch einen vollmundigen, kraftvollen und harmonischen Geschmack aus. Er passt hervorragend zu Gerichten aus rotem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten. Er entfaltet sein volles Aroma am besten bei einer Temperatur von 16-18°C. Tre Buccas ist nicht nur eine Brücke, sondern auch ein Wein aus dem Mandrolisai, dem Landesinneren von Sardinien. Um dieses Land wirklich zu verstehen, ist es unerlässlich, diese Brücke zu überqueren.



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

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.

Dieser Wein entwickelt sich aus einer antiken und geheimnisumwobenen lokalen Rebsorte, die vom Verschwinden bedroht war. Er verführt mit seinem betörenden Duft, ist süß im Geschmack und reich an Nuancen, die zum langsamen Genießen einladen. "Gocce di Venere Tropfen der Venus" passt hervorragend zu trockenen sardischen Gebäckspezialitäten und ist idealer Begleiter für Momente der Meditation am warmen Kaminfeuer, besonders beim Genuss süßer, gerösteter Kastanien aus unseren Wäldern oder im romantischen Schein einer sternenklaren Nacht.



Binariu

IGT Isola dei Nuraghi
Bovale
14% Vol.

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 °C. Just leave it in the shade, perhaps enjoying the splendid landscape that embraces the vineyards from which it is born.

Su Binariu: Die Eisenbahnlinie, die in die Stadt führte, wurde konzipiert, um den Handel anzukurbeln, Wein transportieren und die Kinder zum Studium zu schicken. Binariu Bovale ist auch der Name für diesen Wein, der aus Bovale-Trauben hergestellt wird. Strahlend rot wie die Signale entlang der Schienen und nach der Landschaft duftend, die der Zug durchquert. Er passt gut zu Braten, Wild, gereiften Käsesorten und zu köstlichen Pilzen der Saison. Er entfaltet seine volle Frische optimal bei Temperaturen zwischen 16 und 18°C, ganz wie an einem milden Tag im April. Lassen Sie ihn einfach im Schatten kühlen und genießen dabei das wunderschöne Panorama, das die Weinberge umgibt, aus denen er gewonnen wird.

TENUTE SOLETTA

The winery, where are situated the cement and stainless (at controlled temperature) basins and the French oak barrels, is situated in the city of Codrongianus, 15 km far away from Sassari. Order, cleanliness and absolute hygiene, the consonance between wood

and stainless steel, cold maceration, the systematic délestage and fermentation, the long stay on yeasts with controlled stirring and oxygenation during the rening 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.

Das Weingut, in dem sich die Zement- und Edelstahlbehälter (mit Temperaturregelung) sowie die französischen Eichenfässer befinden, liegt in der Stadt Codrongianus, 15 km von Sassari entfernt. Ordnung, Sauberkeit und absolute Hygiene, das harmonische Zusammenspiel von Holz und Edelstahl, die Kaltmazeration, das systematische Délestage und die Gärung sowie die lange Lagerung auf der Hefe bei kontrolliertem Rühren und kontrollierter Sauerstoffzufuhr während des Klärprozesses prägen das Umfeld, in dem der Winzer mit künstlerischem Gespür die notwendigen Maßnahmen ergreift, um jene feinen Entscheidungen in die Tat umzusetzen, die jedem einzelnen Wein seinen einzigartigen Stil verleihen. Hier findet der lange Prozess seinen Abschluss, der in den Weinbergen begann: Bei den weißen Rebsorten sind dies Vermentino, die Kreuzung Incrocio Manzoni und Moscato, bei den roten Rebsorten Cannonau, Cabernet Sauvignon und andere lokale Sorten, die Mitte des 20. Jahrhunderts auf sandig-kalkhaltigem Boden angepflanzt wurden.



Tenute Soletta

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



dove siamo



Chimera

**100% Vermentino
13% Vol.**

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

Der Name dieses Weins erinnert an den Traum eines jeden Winzers: unabhängig von den Wetterbedingungen hochwertige Trauben anzubauen.



Corona Majore

**Cannonau di Sardegna
14 % Vol.**

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.

Der Name dieses Weins ist derselbe wie der Ort, an dem sich die Weinberge befinden und an dem Umberto Soletta die Techniken und Kenntnisse erwarb, die für den Aufbau seines Weinguts unerlässlich waren.



Keramos

**Cannonau
14% Vol.**

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

Der Name dieses Weins bedeutet auf Griechisch „Lehm“ – ein Begriff, von dem sich auch der Name der Stadt Florina ableitet.



Wann *Natur* trifft Tradition und Technologie

Die perfekte Synthese von Tradition und modernster Technologie,
bietet die Grundlage um die Qualität und die Frische aller Arten von Weinen,
auch für lange Lagerzeiten zu garantieren.

Fabrik und Büro:

Loc. Ignazioni 07023 Calangianus (Sassari, Italy)

Tel. +39-079 6780000 (r.a.) Fax +39-079 660390

www.molinas.it - molinas@sugherificiomolinas.com

Filiale:

Via Belvedere 60, 37040 Arcole (Verona, Italy)

Tel. +39 045-7635710 Fax +39-045 - 6144061

verona@sugherificiomolinas.com



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

