

VINI BIANCHI DELLA SARDEGNA

SPUMANTE METODO CHARMAT

I VINI PRODOTTI CON IL METODO CHARMAT NASCONO DA VINI FERMI: DOPO AVER SUBITO UNA PRIMA FERMENTAZIONE DURANTE IL NORMALE PROCESSO DI PRODUZIONE, QUESTI VINI NE SUBISCONO UNA SECONDA IN AUTOCLAVI DI ACCIAIO, A TEMPERATURA E PRESSIONE CONTROLLATE, CON L'AGGIUNTA DI LIEVITI E ZUCCHERO. DURANTE QUESTA FASE, CHE DURA DA 30 GIORNI A 6 MESI, I LIEVITI "MANGIANO" GLI ZUCCHERI E LI TRASFORMANO IN ALCOL E ANIDRIDE CARBONICA, DANDO VITA ALLE CARATTERISTICHE BOLLICINE.

10 € CANTINA DI DORGALI	NUES DA UVE BIANCHE	S.A. EXTRA DRY
10 € CANTINA DI DORGALI	NUES ROSATO	S.A. BRUT
13 € SANTA MARIA LA PALMA	AKENTA DA UVE VERMENTINO	2019 BRUT
15 € ARGIOLAS	TAGLIAMARE DA UVE NURAGUS	S.A. BRUT
16 € CONTINI	ATTILIO BRUT DA UVE VERNACCIA	S.A. BRUT
16 € CONTINI	ATTILIO BRUT ROSE' DA UVE NIEDDERA	S.A. BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO

NEL "METODO CLASSICO" LA PRESA DI SPUMA AVVIENE IN BOTTIGLIA CON L'AGGIUNTA DI ZUCCHERI E LIEVITI SELEZIONATI. LE BOTTIGLIE DOVRANNO RIPOSARE IN POSIZIONE ORIZZONTALE PER PERMETTERE L'AFFINAMENTO DEI LIEVITI, PER UN PERIODO PROLUNGATO CHE SOLITAMENTE DURA DAI 18 FINO AGLI OLTRE 30 MESI. TRASCORSO TALE PERIODO SI COMINCERÀ IL REMUAGE, OVVERO LA ROTAZIONE QUOTIDIANA DELLA BOTTIGLIA DI 1/8 DI GIRO CON INCLINAZIONE TALE CHE PERMETTA LA LENTA CADUTA DEI RESIDUI VERSO IL COLLO DELLA BOTTIGLIA NELL'ARCO DI 1-2 MESI. RAGGIUNTA LA POSIZIONE QUASI VERTICALE SI POTRANNO ELIMINARE I RESIDUI RACCOLTI SOTTO IL TAPPO ATTRAVERSO LA SBOCCATURA CON MACCHINARI APPOSITI CHE CONGELANO IL COLLO DELLA BOTTIGLIA IN MODO DA INTRAPPOLARE I RESIDUI IN UN CILINDRETTO DI GHIACCIO CHE VIENE ESPULSO PER EFFETTO DELLA PRESSIONE, SENZA PERDITE ECCESSIVE DI PRODOTTO. DOPO LA SBOCCATURA BISOGNERÀ INFINE RINCALZARE LA BOTTIGLIA CON LO SCIROPPO DI DOSAGGIO

21 € CHERCHI GIOVANNI	FILIGHE	2015 BRUT SB 2019
31 € CANTINA DOLIANOVA	CARALIS DA VERMENTINO	2017 BRUT NATURE

VERMENTINO DI GALLURA BIANCO FRIZZANTE

VINO FRIZZANTE NATURALE OTTENUTO DA VITIGNI AUTOCTONI SARDI. HA UNA SPUMA BIANCA, BRIOSA ED ESUBERANTE. IL PROFUMO È FINE, DELICATO, FLOREALE. SAPORE FRESCO, SOTTILMENTE FRUTTATO

11 € CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	BALARI	2019
--	--------	------

NURAGUS DI CAGLIARI DOC

TRA I VITIGNI A BACCA BIANCA DELLA SARDEGNA, IL NURAGUS È ANCORA OGGI IL PIÙ COLTIVATO PUR CON UNA GRADUALE TENDENZA AD UNA RIDUZIONE DELLE SUPERFICI. LA PRESENZA DI QUESTO VITIGNO È CONCENTRATA SOPRATTUTTO NELLE PROVINCE DI CAGLIARI E ORISTANO. LA SUA ORIGINE, LONTANA NEL TEMPO, LO COLLOCA TRA I VITIGNI DI PIÙ ANTICA INTRODUZIONE IN SARDEGNA AVVENUTA, CON MOLTA PROBABILITÀ, ATTRAVERSO I NAVIGATORI FENICI FONDATORI DELLA ANTICA CITTÀ DI NORA I CUI RUDERI SONO ANCORA VISIBILI NELLA ZONA COSTIERA A SUD-OVEST DI CAGLIARI. LA NOTEVOLE DIFFUSIONE CHE QUESTO VITIGNO HA AVUTO NEGLI ANNI PASSATI, VA RICERCATA NELLA SUA RUSTICITÀ, NELLA ADATTABILITÀ AD OGNI TIPO DI TERRENO E, SOPRATTUTTO, NELLA SUA GENEROSITÀ PRODUTTIVA. DALLE UVE NURAGUS SI OTTIENE UN VINO DI MEDIA ALCOLICITÀ, DI COLORE PAGLIERINO DELICATO, TALVOLTA CON LEGGERE SFUMATURE VERDOLINE, SENSAZIONI OLFATTIVE DI FIORI BIANCHI, MELA VERDE E DELICATE NOTE AGRUMATE, SAPIDO E PIACEVOLMENTE FRESCO AL PALATO. E' RICONOSCIUTA LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA NURAGUS DI CAGLIARI DAL 1975.

8 €	ARGIOLAS	S'ELEGAS	2019
13 €	PALA	I FIORI	2019

NASCO DI CAGLIARI

ISELIS BIANCO VIENE PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DA UVE NASCO, DAI VIGNETI ALLEVATI SUI TERRENI CALCAREO MARNOSI DELLE TENUTE ISELIS, NELLE CAMPAGNE DI SERDIANA. PER SFRUTTARE AL MASSIMO LE COMPONENTI QUASI AROMATICHE DEL VITIGNO E LA RICCA DOTAZIONE IN ACIDI, LE UVE VENGONO RACCOLTE MANUALMENTE ALLE PRIME ORE DEL MATTINO, E SUBITO ELABORATE IN CANTINA: ALLA MACERAZIONE A FREDDO DELLE BUCCE NEL MOSTO SEGUE LA PRESSATURA SOFFICE, E LA GRAN PARTE DEL MOSTO FIORE VIENE VINIFICATO A TEMPERATURA CONTROLLATA CON L'AUSILIO DI LIEVITI SELEZIONATI. SEGUE L'AFFINAMENTO DI QUESTA PORZIONE DI VINO IN ACCIAIO SULLE FECCE NOBILI PER DUE MESI, PER CONFERIRE STRUTTURA E FINEZZA; UN'ALTRA PARTE DEL VINO, INVECE, DOPO ESSER STATA FATTA FERMENTARE IN LEGNO, SEGUE LA MATURAZIONE IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE, AL FINE DI FAR ACQUISIRE ALL'ISELIS BIANCO STRUTTURA E COMPLESSITÀ GUSTO-OLFATTIVA.

18 €	ARGIOLAS	ISELIS	2017
------	----------	--------	------

BIANCO THARROS IGT

IL PROFUMO È DELICATO E PERSISTENTE COME IL RICORDO DI UN INCONTRO. IL COLORE È QUELLO DEL SOLE, BRILLANTE IN UNA CALDA GIORNATA D'ESTATE. KARMIS ADORA LA CUCINA DI MARE MA SIMPATIZZA PER LE CARNI BIANCHE DAI CONDIMENTI LEGGERI. COME OGNI BUON BIANCO, VA PAZZO PER GLI APERITIVI.

16 €	CONTINI	KARMIS VERMENTINO E VERNACCIA	2019
------	---------	----------------------------------	------

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

IL VERMENTINO DI GALLURA È UN VINO DOCG LA CUI PRODUZIONE È CONSENTITA NELLE PROVINCE DI OLBIA-TEMPIO E SASSARI. IL COLORE È GIALLO PAGLIERINO INTENSO, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOGNOLI. IL PROFUMO È INTENSO, PERSISTENTE, CON SENTORI VEGETALI PROPRI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA SARDA. IL SAPORE È PERSISTENTE, MORBIDO, ABBASTANZA SAPIDO, COMPLESSO AL PALATO CON SENSAZIONE RETRO-OLFATTIVA DI FIORI FRESCHI.

9 €	CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	AGHILOIA	2019
14 €	CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	FUNTANALIRAS	2019
12 €	CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	AGHILOJA ORO	2019
13 €	SIDDURA	SPERA	2019

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

7 € CANTINA DI MOGORO	LE GIARE	2019
12 € PODERI PARPINELLO	ALA BLANCA	2019
9 € CHERCHI	BILLIA	2019
9 € MESA	PRIMO BIANCO	2019
13 € CONTINI	PARIGLIA	2019
13 € SU ENTU	SU IMARI	2019
13 € TENUTA SMERALDA	SMERALDINA	2019
14 € MESA	GIUNCO	2019
13 € TENUTE DETTORI	RENOSU BIANCO	2019
16 € ARGIOLAS	IS ARGIOLAS	2019
16 € CHERCHI	TUVAOES	2019
34 € TENUTE DETTORI	DETTORI BIANCO	2018

BARBAGIA IGT BIANCO

17 € GIUSEPPE SEDILESU	GRANAZZA	2016
------------------------	----------	------

I VINI ROSSI DELLA SARDEGNA MONICA DI SARDEGNA

LA MONICA DI SARDEGNA, UNO DEI VITIGNI A BACCA ROSSA PIÙ RAPPRESENTATIVI DELL'ISOLA, RIESCE, IN VIRTÙ DEI DIFFERENTI AMBIENTI PEDO-CLIMATICI, A PRODURRE VARIEGATE ESPRESSIONI ENOLOGICHE. FINE, FRUTTATA, INTENSA ED ELEGANTE AL "NASO" REGALA CALDE E VELLUTATE SENSAZIONI GUSTATIVE DETTATE DA UNA BUONA STRUTTURA E UNA AVVOLGENTE MORBIDEZZA. VINO DI COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE CON UNGHIA VIOLACEA, DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON NOTE VEGETALI E SPEZIATE. SAPORE MORBIDO, GRADEVOLMENTE FRESCO ED ELEGANTE, CON GIUSTO EQUILIBRIO DI TANNINI.

9 € CANTINA TREXENTA	DUCA DI MANDAS	2016
10 € PALA	I FIORI	2018
12 € SARDUS PATER	INSULA	2015
10 € CANTINA DI MOGORO	SAN BERNARDINO	2017
9 € FERRUCCIO DEIANA	KAREL	2016
12 € ARGIOLAS	PERDERA	2016
23 € ARGIOLAS	ISELIS, SUPERIORE	2016

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

IL **CANNONAU** È IL VITIGNO A **BACCA NERA** PIÙ DIFFUSO IN SARDEGNA. LA COLTIVAZIONE DI QUESTO VITIGNO È DIFFUSA IN TUTTA L'ISOLA. RECENTISSIMI STUDI FANNO RITENERE CHE IL CANNONAU SIA UN VITIGNO AUTENTICAMENTE AUTOCTONO, INFATTI RESTI DI VINACCIOLI RISALENTI A 3200 ANNI FA SONO STATI INFATTI RITROVATI IN DIVERSE ZONE DELL'ISOLA, FACENDO DEL CANNONAU IL PROBABILE VINO PIÙ ANTICO DEL MEDITERRANEO. IL CANNONAU, OTTENUTO DALLA FERMENTAZIONE IN ROSSO DELLE OMONIME UVE, È UN VINO DI BUONA ALCOLICITÀ, CON UNA MODERATA PRESENZA DI TANNINI DOLCI, DAL COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI, DA GIOVANE, ASSUME CON L'AFFINAMENTO TENORI DEL ROSSO PIÙ CUPI E PERSISTENTI. L'ACIDITÀ FISSA, NON ELEVATA, È IN EQUILIBRIO CON LA STRUTTURA DEL VINO ED IL SUO GRADO ALCOLICO.

9 € MESA	PRIMO SCURO	2019
8 € CANTINA DI MOGORO	NERO SARDO	2016
12 € PALA	I FIORI	2018
9 € GOSTOLAI	FRUTOS	2018
13 € PODERI PARPINELLO	SAN CONSTANTINO	2018
11 € CANTINA DI MOGORO	VIGNARUJA	2015
11 € PRANU TUVARA	FUDORA	2017
16 € TENUTE DELOGU	EGO	2015
13 € SIDDURA	EREMA	2018
14 € CANTINA DI OLIENA	NEPENTE DI OLIENA	2018
14 € CHERCHI GIOVANNI	CANNONAU	2015
14 € MURA SALVATORE	CORTES	2017
14 € ARGIOLAS	COSTERA	2016
14 € CONTINI	SARTIGLIA	2017
15 € SU ENTU	SU ANIMA	2018
22 € PALA	CANNONAU RISERVA	2016
18 € MESA	MORO	2017
20 € CANTINE SEDILESU	MAMUTHONE	2015
46 € TENUTE DETTORI	TENORES	2013

PASCALE

IL PASCALE DI CAGLIARI È UN VITIGNO ROSSO DI ORIGINE INCERTA MA CHE TROVA TALMENTE TANTE SOMIGLIANZE CON IL GIACOMINO DELLA TOSCANA DA ESSERE RITENUTO DA MOLTI UN SUO STRETTO PARENTE SE NON LA STESSA VITE, POI SUCCESSIVAMENTE IBRIDATA E ZONALIZZATA. A SUPPORTO DI QUESTA TESI ANCHE IL NOME CON CUI VIENE CHIAMATO IN GALLURA, GIACOMINO APPUNTO, E GLI STRETTI SCAMBI MERCANTILI TRA LE DUE REGIONI IN TUTTE LE EPOCHE. VIENE COLTIVATO QUASI ESCLUSIVAMENTE NELLA PROVINCIA DI SASSARI, MENTRE È DEL TUTTO ASSENTE NELLE ALTRE PROVINCE AD ECCEZIONE DI QUALCHE ETTARO VITATO NELLA PROVINCIA DI CAGLIARI.

HA GRAPPOLI DI GRANDI DIMENSIONI, CILINDRICHE GENERALMENTE ALATI, CON ACINI SEMPRE GRANDI E BUCCIA SPESSA CON ALTE CONCENTRAZIONI DI PRUINA. IL COLORE È UN DENSO VIOLACEO TENDENTE AL NERO. È MEDIAMENTE VIGOROSO, E IN GRADO DI FORNIRE ALTE RESE CON COSTANZA. NON HA PARTICOLARI ESIGENZE DI TERRENO E CONDIZIONI AMBIENTALI, PUR PREFERENDO BUONE CONCENTRAZIONI D'ARGILLA SENZA PERÒ GRADIRE L'ECESSIVA UMIDITÀ DEL SUOLO. IL PASCALE DI CAGLIARI VIENE UTILIZZATO SIA IN PUREZZA CHE IN ASSEMBLAGGIO CON ALTRE VARIETÀ ROSSE COME CANNONAU E CAGNULARI, RIESCE AD APPORTARE BUONE AROMATICITÀ AL VINO. IN PUREZZA FORNISCE VINI DI UN BEL RUBINO, CON PROFUMI DELICATI DI FRUTTA ROSSA FRESCA E UN PALATO PIÙ DECISO DEL NASO, ANCHE FORTE DI UNA BUONA STRUTTURA TANNICA.

30 € DETTORI

OTTOMARZO

2016

CAGNULARI

QUESTO ANTICO E TIPICO VITIGNO TROVA IL SUO AMBIENTE DI ELEZIONE IN UNA RISTRETTA AREA LOCALIZZATA A NORD-OVEST DELLA PROVINCIA DI SASSARI. PREDILIGE I TERRENI CALCAREO ARGILLOSI, SCIOLTI E BEN SOLEGGIATI DOVE ANCORA OGGI, COLTIVATO CON SISTEMA AD ALBERELLO SARDO O BASSE CONTROSPALLIERE, SI ARRICCHISCE DI ZUCCHERI E SOSTANZE POLIFENOLICHE CHE CONFERISCONO AL VINO STRUTTURA E COMPLESSITÀ. IL VINO SI PRESENTA CON UN BRILLANTE ROSSO RUBINO E CON INTENSI ED ELEGANTI PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO E CONFETTURE AVVOLTI DA SUADENTI E DELICATE NOTE BALSAMICHE. IN BOCCA È INTENSO, CALDO E DELICATAMENTE MORBIDO.

18 € TENUTE DELOGU

CAGNULARI

2018

15 € CHERCHI GIOVANNI

CAGNULARI

2018

18 € MESA

BRACE

2016

19 € PODERI PARPINELLO

CAGNULARI

2016

24 € SIDDURA

BACCO

2017

ISOLA DEI NURAGHI ROSSO

9 € LIDUNI

NALBONI CANNONAU,
BOVALE, MONICA

2015

10 € DORGALI

BARDIA

2017

14 € TENUTE DETTORI

RENOSU ROSSO

2018

18 € TENUTA SMERALDA

RUBINUS

2017

19 € MESA

BRAMA

2018

26 € PALA

S'ARAY

2012

29 € MURA SALVATORE

BAJA CANNONAU, BOVALE

2013

BOVALE

IL BOVALE SARDO È UN VITIGNO AUTOCTONO DI UVE ROSSE. SI CONTRADDISTINGUE PER LA COMPOSIZIONE MINUTA DEL GRAPPOLO E PER L'ELEVATO TENORE ZUCCHERINO. IL BOVALE SARDO HA UNA ELEVATA CONCENTRAZIONE DI PIGMENTI COLORANTI, I FLAVONI, CHE ULTIMAMENTE SONO STATI RICONOSCIUTI COME GRANDI FONTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI.

VIENE VINIFICATO ASSIEME AD ALTRE VARIETÀ NERE PER OTTENERE DEI PREGEVOLI VINI DA ARROSTO.

10 € CANTINA DI MOGORO	TERRALBA	2017
23 € SU ENTU	SU NICO	2018
24 € PALA	ESSENTJA	2015

CARIGNANO DEL SULCIS

LA DOC CARIGNANO DEL SULCIS È PRODOTTA NELL'ESTREMITÀ SUD-OCCIDENTALE DELLA SARDEGNA, DOVE L'OMONIMO VITIGNO, DA CUI QUESTO VINO DERIVA, PARE ABBIA ATTECCHITO PER LA SUA PARTICOLARE RESISTENZA AI VENTI RICCHI DI SALSEDINE PROVENIENTI DAL MARE. IL COLORE È ROSSO RUBINO, IL PROFUMO VINOSO E INTENSO, IL SAPORE ASCIUTTO, SAPIDO, ARMONICO. PUÒ INVECCHIARE FINO A 10 ANNI, PARTICOLARMENTE NELLE VERSIONI CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA

10 € SARDUS PATER	IS SOLUS	2017
12 € SARDUS PATER	NUR	2016 / 2017
14 € ARGIOLAS	CARDANERA	2019
22 € SARDUS PATER	IS ARENAS, RISERVA	2016
27 € MESA	BUIO BUIO, RISERVA	2016
27 € MESA	BUIO BUIO, RISERVA	2015
31 € CANTINA GIBA	6 MURA, RISERVA	2016
31 € CANTINA GIBA	6 MURA	2012

CARIGNANO ROSATO

15 € MESA	ROSA GRANDE	2019
-----------	-------------	------