

VINI BIANCHI DELLA SARDEGNA

LE BOLLE SARDE : 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 € SANTA MARIA LA PALMA	AKENTA DA UVE VERMENTINO	2019 BRUT
16 € CONTINI	ATTILIO BRUT DA UVE VERNACCIA	S.A. BRUT

LE BOLLE SARDE : SPUMANTE METODO CHARMAT ROSE'

10 € CANTINA DI DORGALI	NUES ROSATO	S.A. BRUT
16 € CONTINI	ATTILIO BRUT ROSÈ DA UVE NIEDDERA	S.A. BRUT

LE BOLLE SARDE : 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

16 € CHERCHI GIOVANNI	FILIGHE	2015 BRUT SB 2019
30 € GIBA	SEI MURA ROSE'	2015 BRUT NATURE

LE BOLLE SARDE : 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

12 € 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
12 € 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.

24 € ARGIOLAS	ISELIS	2017
---------------	--------	------

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 FRESCI.

10 € CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	ARGHILOIA	2019
14 € CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	FUNTANALIRAS	2019
10 € CANTINA SOCIALE VERMENTINO MONTI	AGHILOJA ORO	2019
14 € SIDDURA	SPERA	2019

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

10 € CANTINA DI MOGORO	LE GIARE	2019
10 € CHERCHI	BILLIA	2019
10 € MESA	PRIMO BIANCO	2019
10 € SANTA MARIA LA PALMA	BLU	2019
12 € ARGIOLAS	COSTAMOLINO	2019
13 € TENUTE DETTORI	RENOSU BIANCO	2019
14 € CONTINI	PARIGLIA	2019
14 € MESA	GIUNCO	2019
16 € ARGIOLAS	IS ARGIOLAS	2019
16 € CHERCHI	TUVAOES	2019
35 € TENUTE DETTORI	DETTORI BIANCO	2018

BIANCO IGT ISOLA DEI NURAGHI ARVISIONADU

11 € GOSTOLAI	CUNCORDU	2018
20 € ARVISIONADU	BENETUTTI BIANCO	2018
30 € ARVISIONADU	G'OCEANO	2018
48 € ARVISIONADU	G'OCEANO SENNORE	2018

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.

19 € CONTINI	KARMIS VERMENTINO E VERNACCIA	2019
--------------	----------------------------------	------

BARBAGIA IGT BIANCO

19 € GIUSEPPE SEDILESU	GRANAZZA	2016
------------------------	----------	------

I VINI ROSSI DELLA SARDEGNA

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.

10 € CANTINA DI MOGORO	NERO SARDO	2016
13 € PALA	I FIORI	2018
10 € GOSTOLAI	FRUTOS	2018
12 € CANTINA DI MOGORO	VIGNARUJA	2015
12 € PRANU TUVARA	FUDORA	2017
16 € TENUTE DELOGU	EGO	2015
14 € SIDDURA	EREMA	2018
14 € CANTINA DI OLIENA	NEPENTE DI OLIENA	2018
14 € CHERCHI GIOVANNI	CANNONAU	2018
14 € MURA SALVATORE	CORTES	2017
14 € ARGIOLAS	COSTERA	2016
14 € CONTINI	SARTIGLIA	2017
18 € GOSTOLAI	SOS USOS RISERVA	2012
18 € SU ENTU	SU ANIMA	2018
20 € PALA	CANNONAU RISERVA	2016
20 € MESA	MORO	2017
20 € CANTINE SEDILESU	MAMUTHONE	2015
25 € CANTINA DI MOGORO	CHIO, RISERVA	2015
45 € TENUTE DETTORI	TENORES	2013

ROSATO DI SARDEGNA

13 € MESA	ROSA GRANDE DA UVA CARIGNANO	2019
13 € CONTINI	I GIGANTI ROSA DA UVE CANNONAU, NIEDDERA	2019

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.

8 € CANTINA TREXENTA	DUCA DI MANDAS	2016
10 € PALA	I FIORI	2018
10 € SARDUS PATER	INSULA	2019
10 € SARDUS PATER	INSULA	2015
11 € CANTINA DI MOGORO	SAN BERNARDINO	2017
11 € FERRUCCIO DEIANA	KAREL	2016
12 € ARGIOLAS	PERDERA	2016
23 € ARGIOLAS	ISELIS, SUPERIORE	2016

PASCALE

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.

32 € 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.

15 € TENUTE DELOGU	CAGNULARI	2018
15 € CHERCHI GIOVANNI	CAGNULARI	2018
20 € MESA	BRACE	2017
20 € PODERI PARPINELLO	CAGNULARI	2016
20 € SIDDURA	BACCO	2017

ISOLA DEI NURAGHI ROSSO

8 € PALA	SILENZI ROSSO	2018
10 € DORGALI	BARDIA	2017
14 € TENUTE DETTORI	RENOSU ROSSO	2018

22 € ARVISIONADU	BURGHERA ROSSO, CANNONAU 40% – SANGIOVESE 40% – SYRAH 10% – CAGNULARI 10%	2018
18 € TENUTA SMERALDA	RUBINUS	2017
25 € MESA	BRAMA	2018
33 € PALA	S'ARAY	2012
60 € ARGIOLAS	TURRIGA	2014

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	2019
25 € SU ENTU	SU NICO	2018
25 € 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 ATTECCITO 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	2017
22 € SARDUS PATER	IS ARENAS, RISERVA	2016
27 € MESA	BUIO BUIO, RISERVA	2016
30 € CANTINA GIBA	6 MURA, RISERVA	2016
30 € CANTINA GIBA	6 MURA	2012