

Vini
di
Sardegna







Attraversai la vigna.

La vigna era in fiore: e tutta vibrante di lucciole.

*Oh solo con la musica si potrebbe esprimere la dolcezza
e lo spasimo di quell'attimo quando io mi fermai
in mezzo ai filari e d'un tratto mi trovai avvolto come
da una rete di fili luminosi.*

G. Deledda

(tratto da "La bambina rubata")



SARDEGNA “INSULA VINI”

*... In Sardegna
il vigneto è presente
quasi ovunque,
dalle pianure più fertili
vicino al mare,
sino all'alta collina...*

Sardegna e vino, un legame forte e antico che affonda le sue origini nel passato nuragico e forse anche più in là. Recenti studi su reperti archeologici rinvenuti in alcuni siti nuragici propongono l'affascinante tesi della presenza di attività enologiche già in quell'epoca. Altri studi definiscono l'importante ruolo svolto dalla Sardegna nella domesticazione della vite selvatica, a cui contribuirono i popoli che, giungendo in quest'isola nel corso dei secoli, introdussero l'arte di pratiche agronomiche ancora sconosciute.

In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio. E' presente quasi ovunque, dalle pianure più fertili vicino al mare sino all'alta collina e alle zone più interne dove spesso la coltivazione della vite è ancora magicamente legata ad antiche tradizioni. La vitivinicoltura ha sempre svolto un ruolo importante nell'economia agricola sarda. La particolare conformazione orogenetica e territoriale di questa regione consente una viticoltura moderatamente intensiva, caratterizzata da una produzione enologica di elevata qualità che in alcune aree particolarmente favorite raggiunge spesso l'eccellenza.

Utilizzato prima come merce di scambio e poi come oggetto di fiorente commercio, il vino è diventato nel corso dei millenni un messaggio di cultura e di civiltà per tanti popoli e nella nostra isola l'antico legame con l'uomo perdura immutato da secoli lontani. E' quasi certo che la *vitis vinifera*, al pari dell'olivo, sia in Sardegna una pianta indigena, selvatica, tanto che i popoli sopraggiunti non portarono il ceppo o il sarmento, bensì l'arte dell'innesto, della coltivazione, e le tecniche di produzione e di

conservazione del vino. Fin dalle origini più remote la Sardegna ha beneficiato dell'apporto di popolazioni estranee susseguitesi nel dominio dell'isola. Popolazioni semitiche, cretesi e fenicie, crearono le loro basi di appoggio in diversi punti della costa; tra queste Tharros e Kalaris che



divennero importanti e prosperose colonie. Seguirono i punici, i romani e i bizantini. I fenici, grandi viticoltori, ma anche esperti navigatori, nell'intento di dare maggiori opportunità di sviluppo ai loro commerci nel Mediterraneo centro-occidentale, diffusero la coltura della vite proprio nelle aree attorno alle colonie. I punici troveranno una viticoltura già impostata che, in virtù di rapporti più intensi con il popolo sardo, diventerà coltura dominante nelle colonie di Kalaris, Tharros, Cornus, Nora e Olbia.

Con la violenta estromissione dei Punici da parte dei Romani, inizia per la Sardegna un lungo periodo di dominazione di cui sono rimaste numerose testimonianze archeologiche relative alla viticoltura praticata in quell'epoca. Di particolare evidenza i ritrovamenti nel grande e importante complesso del nuraghe Arrubiu ad Orroli in provincia di Cagliari, in cui sono state rinvenute delle zone adibite a veri e propri laboratori enologici datati tra il II e IV sec d.C, provvisti di vasche per la pigiatura dell'uva, basi di torchi e contenitori vari. Ma la scoperta più sorprendente è forse quella dei numerosi vinaccioli, risalenti allo stesso periodo, ritrovati negli strati sottostanti nello stesso nuraghe e riconducibili a vitigni autoctoni ancora oggi largamente diffusi.

Numerose e diverse altre testimonianze dell'epoca romana imperiale si ritrovano sparse in tutta l'isola: necropoli e tombe con decorazioni e suppellettili di evidente riferimento enologico, termini agronomici di origine latina e tecniche di allevamento delle vigne ancora oggi in uso. L'epoca romana finì verso la metà del V secolo con le invasioni vandaliche; le distruzioni e l'abbandono delle colture che si accompagnarono a questo periodo portarono ad una successiva ripresa dell'intensa attività agraria ad opera dei bizantini, ai quali si deve, oltre alla normativa colturale piuttosto rigorosa e dettagliata, l'introduzione di nuovi vitigni. In particolare furono i monaci Basiliani di rito greco che contribuirono al rilancio e alla diffusione della coltura della vite con l'impianto di nuove vigne attorno ai loro monasteri. La Sardegna faceva parte di una delle sette province bizantine, l'Esarcato d'Africa, e quando nel sec. VII

*... reperti archeologici
rinvenuti in alcuni siti
nuragici propongono
l'affascinante tesi della
presenza di attività
enologiche
già in quell'epoca...*





le popolazioni arabe convertite all'islamismo invasero i territori affacciati sul Mediterraneo, la Sardegna fu coinvolta solo marginalmente, attraversando indenne il periodo delle imposizioni musulmane di divieto nel consumo del vino, così che l'attività vitivinicola sarda non subì interruzioni. A seguito del declino dell'Impero bizantino nasceranno i quattro Giudicati di Cagliari, Arborea, Torres e Gallura.

Durante il periodo Giudiciale la Sardegna fu interessata a consolidare e incrementare le produzioni vitivinicole, proteggendo la coltura della vite e il commercio del vino attraverso una regolamentazione decisamente esemplare. Questa fu codificata nel Codice Rurale di Mariano IV d'Arborea, emanato dopo il 1353 e confluito poi nella "Carta de Logu", promulgata da Eleonora di Arborea alla fine del 1300. In tale testo normativo venivano comminate pene severe, in genere pecuniarie ma che potevano arrivare sino al taglio della mano destra, per chi sradicava la vigna altrui o vi appiccava fuoco. Nel

"Codice degli Statuti del Libero Comune di Sassari", risalente alla fine del 1200, all'art. 128 si disciplina l'esubero della vite nel nord dell'isola, introducendo già in quell'epoca il moderno e attuale sistema di regolamentazione d'impianto dei nuovi vigneti, *"De non pastinare vingna : Non sia lecito a nessuna persona, maschio o femmina, piantare o far piantare vigna nel territorio di Sassari e nel suo distretto, salvo che qualcuno che abbia della vigna e la voglia estirpare dal fondo, potrà piantarne quanto ne avrà estirpata, e se qualcuno avesse del territorio incolto entro i limiti della sua vigna, potrà piantare tale terreno, e ciascuno potrà piantare "tricla" o uva simile che non venga trasformata in vino....."*. Tra il XIII° e XVIII° secolo, con la dominazione aragonese e spagnola vennero introdotte nell'isola nuove cultivars sia a bacca bianca che nera, ancora oggi largamente coltivate. Alcuni storici attribuiscono a questo periodo anche l'introduzione di un nuovo siste-

... la "Carta de Logu"
di Eleonora D'Arborea
introdotta nel periodo
Giudiciale, regolamentava
la coltivazione
della vite in Sardegna...

ma di allevamento della vite detto a "sa catalanisca" cioè senza sostegno, diverso dalla forma a "sa sardisca" in cui la pianta si appoggiava a sostegni morti. Altri storici sostengono però che questo sistema fosse già praticato in Sardegna in epoca romana da cui il termine "alberello latino" ancora oggi largamente utilizzato.

Alla fine dell'Ottocento, cioè prima che la fillossera decimasse gli impianti viticoli, la Sardegna aveva circa 80 mila ettari di vigneto specializzato. Dopo la ricostruzione degli impianti, applicando l'innesto su "piede" americano, la viticoltura riprese via via ad espandersi fino ad investire una superficie di circa 75 mila ettari. Alla crescita viticola, programmata con gli incentivi della Regione Sarda, ha fatto seguito lo sviluppo cooperativo per la trasformazione delle uve in moderni stabilimenti enologici. La struttura vitivinicola, ben articolata e sempre in costante aggiornamento affianca oggi stabilimenti cooperativi e strutture private, rappresentate da piccole e medie aziende, modernamente attrezzate, all'avanguardia nell'organizzazione della produzione e della commercializzazione dei vini. Con l'applicazione di nuove e avanzate tecnologie, la Sardegna si eleva finalmente nella produzione e commercializzazione di vini di alta qualità, in grado di competere con le migliori produzioni europee. In quest' isola ospitale e generosa il clima, il suolo e i vitigni sapientemente valorizzati dall'uomo danno vita a vini di grande qualità, alcuni vigorosi e dalla forte personalità, altri eleganti e aristocratici, sempre concepiti in armonia tra produzione e ambiente. L'equilibrio e le singolari sensazioni olfattive e gustative dei vini di Sardegna richiamano i tessuti ricchi di colori e di preziosi ricami dei costumi tradizionali, espressione dell'antica cultura sarda. E l'immaginazione corre verso questa straordinaria terra, profumata di macchia mediterranea, sferzata dal maestrale e cullata dalle brezze marine.

... con l'applicazione di nuove e avanzate tecnologie, la Sardegna si eleva finalmente nella produzione e commercializzazione di vini di alta qualità...





VERMENTINO

La Sardegna è certamente terra d'elezione per questo vitigno, che insieme al Cannonau, rappresenta l'espressione più tipica della produzione enologica regionale. Arrivato in Sardegna attraverso la Corsica alla fine del 1800, dai terreni di disfacimento granitico della Gallura in cui ha trovato il suo habitat ideale, si è poi diffuso in tutta l'isola, dove attualmente occupa una superficie di circa 2.800 ettari. Il Vermentino coltivato in Sardegna dà un vino di grande personalità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri che pure portano lo stesso nome. La sua presenza su tutto il territorio isolano, caratterizzato da differenti ambienti di coltivazione, fa sì che i vini prodotti rivelino, insieme ai caratteri di qualità e tipicità del vitigno anche una forte e singolare personalità, espressione delle diverse zone di produzione. In quest'ultimi tre lustri il Vermentino ha conosciuto un trend di vendite in costante e forte crescita e sembra non conoscere crisi di consumo. Il vitigno Vermentino viene attualmente utilizzato per la DOCG "Vermentino di Gallura" e le DOC "Vermentino di Sardegna" e "Alghero Vermentino frizzante". Il Vermentino di Gallura si presenta con un colore giallo paglierino intenso e luminosi riflessi oro, intensi e raffinati profumi di frutta matura a polpa bianca, ginestra, erbe aromatiche. In bocca offre sensazioni di densa morbidezza e fresca acidità con finale di calde note minerali.



DOC VERMENTINO DI SARDEGNA

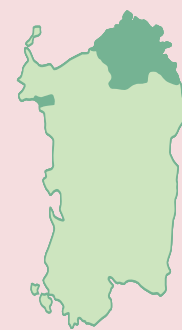
Vitigno	Vermentino min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio della regione Sardegna
Resa in uva	Max. 200 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 65%
Grado alcolico	Min. 10,5°; min.11,0° per la tipologia Spumante
Tipologia	Secco, Amabile, Spumante

DOC ALGHERO VERMENTINO FRIZZANTE

Vitigno	Vermentino min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, e parte del territorio del comune di Sassari
Resa in uva	Max. 160 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 10,5°

DOCG VERMENTINO DI GALLURA

Vitigno	Vermentino min. 95%, max. 5% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio geograficamente definito "Gallura"
Resa in uva	Max. 100 q.li/ettaro; max. 90 q.li/ettaro per tipologia Superiore
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 11,0°; min.12,0° tipologia Superiore
Tipologia	Superiore



*Ca zappa la 'igna d'austu,
piena la cupa di mustu.*

Chi zappa la vigna in agosto,
riempie la botte di mosto.



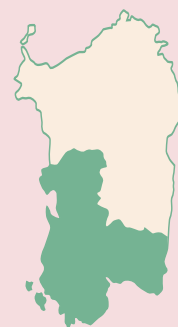
NURAGUS



Tra i vitigni a bacca bianca della Sardegna, il Nuragus è ancora oggi il più coltivato pur manifestando, in questi ultimi anni, una graduale contrazione delle superfici. La presenza di questo vitigno è concentrata soprattutto nelle province di Cagliari e Oristano dove si estende su una superficie di circa 3.300 ettari. 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 grande 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. Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata Nuragus di Cagliari dal 1975.

DOC NURAGUS DI CAGLIARI

Vitigno	Nuragus min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territori della provincia di Cagliari e del Campidano di Oristano
Resa in uva	Max. 200 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 10,5°
Tipologia	Secco (anche frizzante), Amabile (anche frizzante)



*Chini buffat binu,
no nerit mai
imbrigu a su bixinu.*

Chi beve vino,
non dica mai
ubriaco al vicino.





SEMIDANO

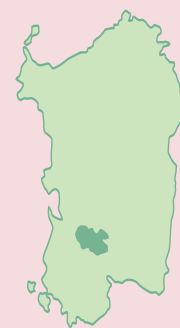


Vitigno bianco dalle origini incerte, anticamente molto diffuso in Sardegna. Alla fine dell'800 subì una forte riduzione delle superfici a seguito dell'invasione fillosserica quando, al momento del reimpianto dei nuovi vigneti, si preferirono vitigni più produttivi e maggiormente resistenti alle malattie quali ad esempio il Nuragus. Attualmente viene coltivato soltanto in una piccola area del Campidano di Oristano, su terreni argilloso-calcarei di medio impasto ubicati in collina. Dalla vinificazione in purezza di questo elegante vitigno si ottiene un vino di grande finezza, generalmente caratterizzato da un luminoso colore paglierino dorato, sentori floreali e fruttati di pesca e albicocca e piacevoli e morbide note gustative ancora di frutta ed erbe aromatiche.

La Denominazione di Origine Controllata Sardegna Semidano con la sottodenominazione "Mogoro" nasce nel 1995.

DOC SARDEGNA SEMIDANO

Vitigno	Semidano min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio della regione Sardegna
Sottodenominazione	Mogoro
Resa in uva	Max. 130 q.li/ettaro; sottozona Mogoro 110 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 11,0°; sottozona Mogoro 11,5°
Tipologia e grado alcolico	Superiore min. 13,0°; Spumante min. 11,5° Passito min. 15,0° di cui 2,0° da svolgere e una resa in vino non superiore al 50%



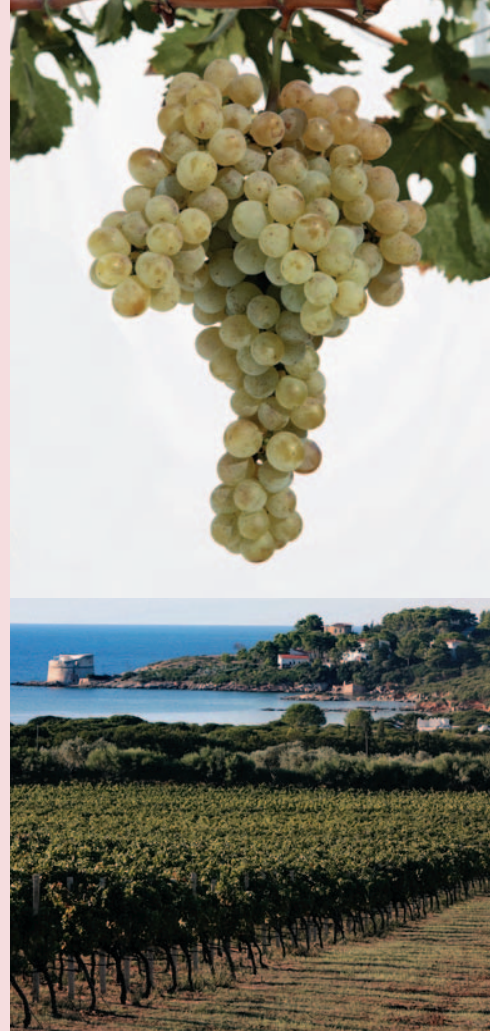
*Domo fatta e binza posta,
mai si pagat cantu costat.*

*Far la casa e piantar vigna
mai si paga quanto costa.*





TORBATO

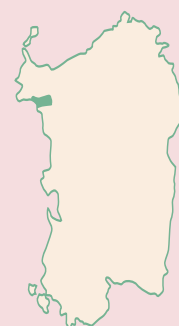


La storia ci racconta che questo vitigno approdò in Spagna con le rotte punico fenicie provenienti dal bacino del Mar Egeo, considerato luogo d'origine della grande famiglia delle Malvasie nella quale sicuramente il Torbato trova collocazione. In epoche successive si diffuse in alcuni areali circoscritti del bacino del Mediterraneo tra cui anche la Sardegna, dove fu introdotto durante il dominio spagnolo. La sua coltivazione, si sviluppò notevolmente nei 300 anni di permanenza dei catalani in Sardegna; da qui il vino prodotto veniva anche largamente esportato verso la corte dei re aragonesi dai quali era particolarmente apprezzato. Attualmente è coltivato su una ristretta superficie di circa 90 ettari esclusivamente nel territorio di Alghero, cittadina dalle tradizioni di indubbia influenza catalana. Il Torbato viene vinificato in purezza per ottenere sia l'omonimo vino sia la base per una versione spumante, entrambi compresi nella DOC Alghero.

Il vino si presenta con un colore paglierino mediamente intenso, sensazioni olfattive che richiamano note marine e minerali ma anche intensi accenni di fiori e frutta bianca; vivo e rinfrescante in bocca.

DOC ALGHERO TORBATO

Vitigno	Torbato min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territori del comune di Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini e parte del territorio del comune di Sassari
Resa in uva	Max. 140 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 11,0°
Tipologia	Spumante min. 11,5°



*Vi massa dols,
fa lu cor agre.*

Vino troppo dolce,
fa il cuore acido.





CANNAU



Il Cannonau è il vino rosso che forse più d'ogni altro richiama immediatamente alla memoria la Sardegna, le sue antiche tradizioni e la sua accogliente ospitalità. La coltivazione del vitigno è diffusa in tutta l'isola, ma trova il suo ambiente d'elezione nelle zone più interne.

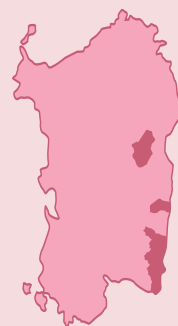
Non si conoscono con certezza le sue origini tuttavia, recentissimi studi ancora in corso, che dimostrano l'esistenza in Sardegna di pratiche enologiche sin dall'età nuragica, potrebbero far ipotizzare la presenza del cannonau in terra sarda già al momento della dominazione spagnola, periodo cui storicamente si fa risalire la sua introduzione.

Il Cannonau occupa il trenta per cento della superficie vitata sarda, investendo una superficie complessiva di circa 7500 ettari, concentrati per oltre il 70% nella Provincia di Nuoro. Le rese di uva per ettaro non sono mai molto alte, raggiungendo mediamente gli ottanta quintali. Il vino si caratterizza per una finezza tipica e particolare di gusto e profumo variabile da zona a zona; si presenta con una buona struttura e con sensazioni gusto-olfattive che ricordano, nelle diverse espressioni, fiori o frutti rossi, freschi, che virano verso note più mature di confettura e calde sfumature speziate nella tipologia riserva o liquoroso.

La Denominazione di Origine Controllata lo qualifica come Cannonau di Sardegna.

DOC CANNAU DI SARDEGNA

Vitigno	Cannonau min. 90%, max. 10% di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio della regione Sardegna
Sottodenominazioni	Oliena o Nepente di Oliena; Capo Ferrato; Jerzu
Resa in uva	Max. 110 q.li Uva/ettaro
Resa in vino	Max. 70% in vino
Tipologia e grado alcolico	Rosato (min. 12,5°); Rosso (min. 12,5°) Riserva (min. 13,0°); Liquoroso secco (min. 18,0°) Liquoroso dolce (min. 16,0°)
Invecchiamento	Min. due anni di cui almeno sei mesi in botte di rovere o castagno per la tipologia Riserva, e min. un anno di cui almeno sei mesi in botte per la tipologia Liquoroso



*Su binu est bonu a biere,
ma nde faghet a riere.*

Il vino è buono da bere,
ma fa ridere.





CARIGNANO

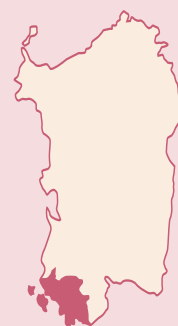


La produzione di questo caratteristico vino è quasi tutta concentrata nel Sulcis, regione compresa fra le ultime propaggini montane della Sardegna sud-occidentale e il mare. Probabilmente furono i Fenici, fondatori dell'antica Solci nell'isola di Sant'Antioco, ad introdurre questo vitigno in Sardegna. La superficie di coltivazione si estende su circa 1700 ettari ma, nonostante la limitata diffusione, il Carignano può ritenersi con certezza uno dei vini più importanti e prestigiosi dell' enologia sarda. La resistenza del Carignano ai venti salsi, provenienti dal mare, ha consentito di svilupparne la coltivazione prevalentemente sui terreni sabbiosi, caldi e assolati del Sulcis, che unitamente alle basse produzioni per ceppo conferiscono al vino vigore e ricchezza in estratto e profumi. Dal perfetto equilibrio tra il clima, il terreno e questo elegante vitigno nasce un vino di colore rubino intenso tendente al granato, dai profumi caldi e avvolgenti di prugne e marasche, spezie dolci e cioccolato, liquirizia e pepe nero. All'assaggio è aristocratico ed equilibrato con tannini morbidi di rara eleganza. Riconosciuto nel 1977 come vino a Denominazione di Origine Controllata, viene commercializzato sotto il nome di Carignano del Sulcis.



DOC CARIGNANO DEL SULCIS

Vitigno	Carignano min. 85%, max.15% di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Comuni della regione storica del Sulcis in provincia di Cagliari
Resa in uva	Max. 110 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 65% (rosso) e 60% (rosato)
Tipologia e grado alcolico	Rosato (min.11,5°); Rosso (min. 12,0°) Rosso riserva (min. 12,5°); Rosso superiore (min. 13,0°) Novello (min. 11,5°) Passito (16,0° di cui 2,0° da svolgere)
Invecchiamento	Min. due anni in botte di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia per la tipologia Riserva e Superiore e min. sei mesi di cui almeno tre in bottiglia per la tipologia Passito



Scet'in su binu sa beridadi.

Solo nel vino la verità.





BOVALE SARDO



Col termine “Bovale” si individuano due vitigni, il Bovale sardo e il Bovale di Spagna detto anche Bovale grande, quest’ultimo giunto in Sardegna dalla penisola iberica intorno al 1300. Recenti acquisizioni scientifiche supportate da analisi genetiche, confermano la sostanziale diversità varietale tra i due Bovali. Il Bovale sardo, più conosciuto localmente col sinonimo “Muristellu” la cui origine autoctona è quasi certa, è presente in diverse aree viticole della Sardegna ma trova la sua migliore espressione enologica nei terreni soleggiati e sciolti della zona del Mandrolisai nel nuorese, e della zona di Terralba nell’oristanese.

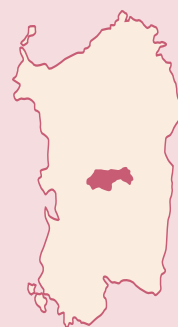
Il vino che ne deriva si caratterizza per la ricchezza in estratto, in alcool e per la complessità polifenolica, in particolare se ottenuto da vigneti allevati ad alberello sardo e con vendemmie tardive. In uvaggio con Monica e Cannonau entra nella DOC Mandrolisai; con il Bovale grande nella DOC Campidano di Terralba o Terralba.

DOC MANDROLISAI

Vitigno	Bovale sardo min. 35%, Cannonau dal 20 al 35%, Monica dal 20 al 35%, max. 10% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Comuni della provincia di Nuoro ed Oristano ricadenti nel territorio della zona storica del Mandrolisai.
Resa in uva	Max. 120 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70% (rosso), 65% (rosato)
Tipologia e grado alcolico	Rosso e Rosato min. 11,5°; Rosso Superiore min. 12,5°
Invecchiamento	Due anni di cui uno in botte per la tipologia Superiore

DOC CAMPIDANO DI TERRALBA O TERRALBA

Vitigni principali	Bovale sardo e Bovale di Spagna
Vitigni secondari	Max. 20% di Pascale di Cagliari, Greco nero e Monica.
Zona di produzione	Comuni della provincia di Oristano
Resa in uva	Max. 150 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	11,5°



*Su binu a su sapore,
su pane a su colore.*

Il vino dal sapore,
il pane dal colore.





CAGNULARI

Questo antico 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. Presenta affinità con il Bovale sardo cui molti ricercatori lo assimilano. Dalla vinificazione di questo vitigno prende origine la DOC Alghero Cagnulari. 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.

DOC ALGHERO CAGNULARI

Vitigno	Cagnulari min. 85%, max. 15% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territori del comune di Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini e parte del territorio del comune di Sassari
Resa in uva	Max. 130 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Grado alcolico	Min. 11,0°



*Sa binza noa
servit in betzesa.*

La vigna nuova
serve per la vecchiaia.





MONICA

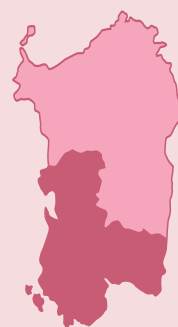


Il Monica, é uno dei vitigni sardi di piú antica introduzione. È presente, anche se con percentuali diverse, in tutto il territorio isolano in cui risulta coltivato su una superficie complessiva di circa 3000 ettari. L'ipotesi piú accreditata sulle origini del vitigno è quella che attribuisce l'introduzione in Sardegna intorno all'XI secolo, ad opera dei monaci Camaldolesi, da cui deriverebbe il nome con cui è piú diffusamente conosciuto. Un'altra teoria attribuisce la provenienza al periodo della dominazione spagnola, di fatto in alcune zone dell'isola il vitigno viene chiamato "Monica di Spagna" o "Uva Mora". Il vitigno esprime le sue migliori potenzialità produttive sui terreni mediamente profondi a composizione calcarea, in zone collinari a media pendenza, ben esposte al sole.

Nel vino ottenuto esclusivamente dall'uva Monica, ritroviamo freschi profumi di mora e ciliegia, confettura di frutti rossi e delicata speziatura spesso accompagnata da sfumature di mandorla dolce. Al palato si presenta caldo e piacevolmente morbido. Dal vitigno Monica si ottengono due tipologie DOC: Monica di Sardegna e Monica di Cagliari, quest'ultima attualmente quasi inutilizzata. In uvaggio con il Bovale sardo e il Cannonau partecipa alla Doc Mandrolisai.

DOC MONICA DI SARDEGNA

Vitigno	Monica min. 85%, max. 15% di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio della regione Sardegna
Resa in uva	Max. 150 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Tipologia e grado alcolico	Secco (min. 11,0°); Amabile (min. 11,0°) Frizzante (min. 11,0°); Superiore (min. 12,5°)
Invecchiamento	Un anno per la tipologia Superiore



Binu 'onu e pane modde duran pagu.

Vino buono e pane soffice durano poco.





MOSCATO



Vitigno dalle origini antichissime, presente in Sardegna già al tempo dei romani dai quali veniva chiamato *vitis apiana* in quanto uva prediletta dalle api per la dolcezza dei suoi acini. Questo vitigno è presente in quasi tutte le aree viticole del Mediterraneo; in Sardegna lo troviamo prevalentemente nei terreni calcarei e soleggiati del basso Campidano e della Romangia e sui substrati granitici della Gallura. A queste tre aree viticole corrispondono tre diverse e caratteristiche tipologie di Moscato che si identificano nelle corrispondenti DOC: Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso - Sennori e Moscato di Sardegna Spumante sottodenominazione "Tempio" o "Gallura". Tralasciando la tipologia Spumante, possiamo individuare nel Moscato di Sorso - Sennori una maggiore caratterizzazione di questo meraviglioso vino. Il tradizionale allevamento ad alberello e le basse rese per ettaro dei vigneti della Romangia, accostati all'esposizione soleggiata sui terreni asciutti e calcarei, conferiscono al vino espressioni aromatiche gusto-olfattive di grande ampiezza. Il caldo colore ricorda l'oro e l'ambra, i profumi sono quelli primari del frutto d'origine che richiamano sensazioni di miele, mandorle, fichi, confettura di albicocche e mosto cotto. Squisitamente dolce, caldo e straordinariamente morbido e avvolgente al palato.

DOC MOSCATO DI CAGLIARI

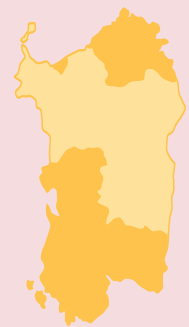
Vitigno	Moscato bianco 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territorio dei comuni della provincia di Cagliari e Oristano
Resa in uva	Max. 110 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 65%
Gradazione alcolica	15,0° di cui almeno 3,0° da svolgere
Tipologia, grado alcolico	Liquoroso naturale min. 17,5° di cui 2,5° da svolgere Liquoroso naturale Riserva con invecchiamento di almeno un anno

DOC MOSCATO DI SORSO-SENNORI

Vitigno	Moscato bianco 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territorio dei comuni di Sorso e di Sennori nella prov. di Sassari
Resa in uva	Max. 90 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 60%
Gradazione alcolica	15,0° di cui almeno 3,0° da svolgere
Tipologia	Liquoroso dolce

DOC MOSCATO DI SARDEGNA SPUMANTE

Vitigno	Moscato bianco 90%, max. 10% di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Intero territorio della regione Sardegna
Sottodenominazione	Gallura o Tempio Pausania
Resa in uva	Max. 130 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 70%
Gradazione alcolica	11,5° di cui almeno 3,5° da svolgere, gradazione max. 14,5°



*Si pioi a ginnaggiu,
s'addoca lu 'inu a maggju.*

Se piove a gennaio,
il vino si conserva (buono)
sino a maggio.





NASCO



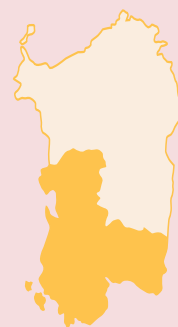
Coltivato in Sardegna da tempi immemorabili il Nasco è un vitigno di grande pregio e rara finezza. La sua coltivazione è oggi limitata e concentrata prevalentemente nei terreni calcarei ed assolati situati nell'entroterra del litorale cagliaritano. Il nome dialettale "Nascu" deriverebbe dal latino "Muscus" che significa muschio, a sottolineare l'inconfondibile profumo che si avverte particolarmente nel vino vecchio di qualche anno. Conosciuto quindi già in epoca romana, questo vitigno era diffuso in tutta l'isola sino alla seconda metà del secolo scorso, tanto che all'Esposizione Universale di Vienna del 1873, il Nasco fu giudicato uno dei vini più prestigiosi della Sardegna.

Allevato in prevalenza ancora con il classico alberello latino, il Nasco sta attualmente vivendo un rinnovato e meritato interesse anche se la sua produzione è ancora limitata e apprezzata prevalentemente da una clientela di attenti estimatori. Si presenta con un elegantissimo e caldo colore di ambra e topazio, la consistenza spessa, i profumi straordinariamente intensi e avvolgenti di miele, frutta stramatura, datteri, fichi, arancia candita con finale di assolate essenze di macchia mediterranea e muschio. Al palato è denso, dolce e vellutato.

Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dal 1972.

DOC NASCO DI CAGLIARI

Vitigno	Nasco 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territorio di parte dei comuni della provincia di Cagliari e Oristano
Resa in uva	Max. 100 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 65%
Gradazione alcolica	14,5° di cui almeno 2,5° da svolgere
Tipologia, grado alcolico	Secco min. 14,0°; Liquoroso secco min. 17,5° di cui 2,5° da svolgere; Liquoroso Riserva
Invecchiamento	Min. due anni di cui almeno uno in botte per la tipologia Riserva



*In sa cuba minore
su binu bonu.*

Nella botte piccola
il vino buono.

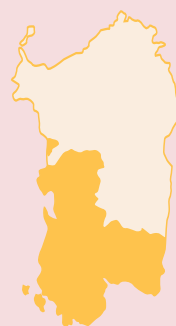




MALVASIA



Raffinato ed elegante vino da dessert e da meditazione, tradizionalmente considerato simbolo di ospitalità e amicizia, riservato ad occasioni e persone speciali. Il nome Malvasia viene fatto risalire al porto greco di Monemvasia nel Peloponneso dove, intorno al 1400, si attivò un fiorente commercio di vino diretto verso varie località del Mediterraneo. Insieme al vino si diffusero anche i vitigni con cui veniva prodotto, ed è per questo che in diverse aree viticole italiane, si ritrovano Malvasie con caratteristiche ampelografiche tra loro molto differenti. In Sardegna, secondo alcuni studiosi, il vitigno Malvasia, fu introdotto già nel periodo bizantino e si diffuse in modo circoscritto nelle colline della Planargia e del Campidano di Cagliari. La probabile origine greca è confermata dal sinonimo dialettale “Alvarega” che significa “bianca greca”. Da questo rinomato vitigno si producono due vini DOC diversamente caratterizzati: la Malvasia di Bosa e la Malvasia di Cagliari. I due vini si differenziano nettamente per caratteristiche organolettiche e sensoriali, attribuibili principalmente alle diverse condizioni pedoclimatiche e di coltivazione. Ciò che caratterizza la produzione tradizionale della Malvasia di Bosa, è la maturazione in botti scolme in presenza di lieviti “flor”. Questa particolarità conferisce al vino calde e luminose tonalità giallo oro, intense e raffinate note sensoriali evolute di frutta matura, miele e mandorle tostate; al palato una lunga e vellutata persistenza gustativa ed espressioni di grande equilibrio e armonia. La Malvasia di Cagliari che non prevede maturazione in botte se non per la tipologia Riserva, si caratterizza per un più tenue colore dorato e più marcate sensazioni di freschezza date da fini ed eleganti note floreali e fruttate.



DOC MALVASIA DI BOSCA

Vitigno	Malvasia 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Comuni della regione storica della Planargia
Resa	In uva max. 80 q.li /ettaro; in vino max. 70%
Tipologia, grado alcolico	Dolce naturale min.15,0°; Secco min. 15,0° Liquoroso dolce naturale min.17,5°; Liquoroso secco min. 17,5°
Invecchiamento	Min. due anni

DOC MALVASIA DI CAGLIARI

Vitigno	Malvasia 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Territorio di parte dei comuni della provincia di Cagliari e del Campidano di Oristano
Resa	In uva max. 110 q.li /ha; in vino max. 65%
Gradazione alcolica	14,0° di cui 2,0° da svolgere
Tipologia, grado alcolico	Secco min. 14,0°; Liquoroso min. 17,5° di cui 2,0° da svolgere; Liquoroso secco min. 17,5° di cui 1,0° da svolgere; Liquoroso Riserva con min. due anni di invecchiamento di cui uno in botte

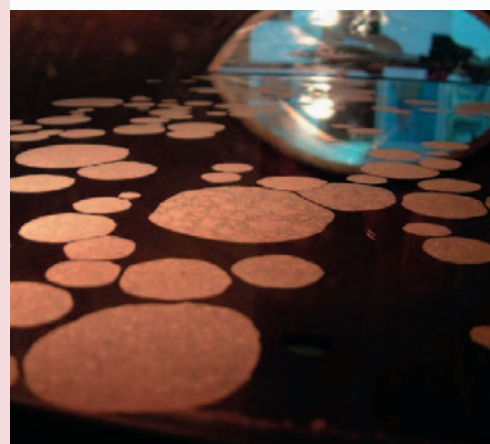
*Cherrer sa cuba piena
e-i sa muzere imbreaga.*

*Voler la botte piena
e la moglie ubriaca.*

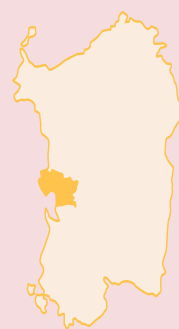




VERNACCIA



Antico e nobile vitigno presente in Sardegna sin dal tempo dei Fenici che lo introdussero nella zona costiera oristanese dove, nella penisola del Sinis, fondarono l'antico approdo di Tharros. Nel tempo la sua coltivazione è rimasta limitata quasi esclusivamente alla Provincia di Oristano dove, allevato in gran parte ancora ad alberello latino, predilige le terre basse, derivate dalle alluvioni antiche e recenti del Tirso e del Rio Mannu. Il nome di questo vitigno verrebbe attribuito ai Romani e starebbe ad indicare un'uva "vernacula", cioè un'uva del luogo. Questo spiegherebbe la presenza in altre aree viticole italiane, di "vernacce" del tutto dissimili da quella sarda. Questo superbissimo vino, orgoglio della enologia sarda, deve la sua particolarità ad una maturazione ossidativa di almeno 3-4 anni in botti scolme, di rovere o castagno. La presenza di ossigeno favorisce la risalita dei lieviti sulla superficie del vino creando un caratteristico velo denominato "flor", che contribuisce a formare l'aroma tipico della vernaccia definito con l'antico termine dialettale "murrai". Questo particolare affinamento avviene spesso, ancora oggi, nelle tradizionali "cantine" orisanesi di paglia e fango dal caratteristico tetto in coppi poggiati su cannicciato. Già nell'800 il Cettolini scriveva della vernaccia: *"...deve essere giudicata con i sensi... è il suo aroma che vale; è la delicatezza del suo assieme che conquista; è quel suo curioso sapore di frutta, di amarognolo, pieno di grazia che non vi stanca mai, anzi vi seduce..."*. Questa descrizione poetica ben si addice alla vernaccia, vino secco dalla singolare personalità rivelata in tutte le sue originali espressioni sensoriali quali le calde sfumature ambrate del colore, le complesse ed eteree sensazioni olfattive maderizzanti di frutta secca, fiori di mandorlo e miele amaro che si amplificano al palato in una lunga e straordinaria persistenza gustativa. Oltre alla DOC Vernaccia di Oristano, prima Denominazione riconosciuta in Sardegna nel 1971, da questo tipico vitigno, si ottiene anche un vino bianco giovane che viene commercializzato come IGT "Valle del Tirso".



VERNACCIA DI ORISTANO DOC

Vitigno	Vernaccia 100%
Zona di produzione	Comuni della regione della bassa valle del fiume Tirso
Resa in uva	Max. 80 q.li /ettaro
Resa in vino	Max. 65%
Grado alcolico	Min. 15,0°
Tipologia, grado alcolico	Superiore min.15,5°, Liquoroso secco min. 18,0° Liquoroso dolce min.16,5°
Invecchiamento	Min. due anni in botte, min. tre anni per la tipologia Superiore

*Annata de binu,
annata de pagu tinu.*

Annata di vino,
annata di poco giudizio.





GIRÒ



Vitigno di pregio e grande potenzialità per la produzione di vini da dessert di particolare finezza ed eleganza. Introdotto nel Campidano di Cagliari durante la dominazione spagnola, la sua coltivazione è attualmente limitata a piccolissime aree situate per lo più nel sud dell'isola. La Denominazione d'Origine Controllata del vino Girò di Cagliari nasce nel 1972. La produzione di questo delizioso vino rosso dolce conobbe in passato un periodo di grande notorietà, riconosciuto e premiato in diverse mostre nazionali ed internazionali, è uno dei pochi e unici vini liquorosi in Italia che possono affiancarsi ai grandi e ben noti vini iberici quali Porto e Madera. Si presenta con un intenso rosso rubino dai bagliori aranciati ed eleganti profumi che ricordano confettura di ciliegie, caramello e cotognata; in bocca è consistente e vellutato, equilibrato e fine per dolcezza e calda suadanza.



DOC GIRO' DI CAGLIARI

Vitigno	Girò min. 95%, max. 5% di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna
Zona di produzione	Tutti i comuni della provincia di Cagliari e alcuni della provincia di Oristano
Resa in uva	Max. 120 q.li/ettaro
Resa in vino	Max. 60%
Grado alcolico	Min. 14,5° di cui 2,5° da svolgere
Tipologia e grado alcolico	Dry 14,0° di cui 0,5° da svolgere; Liquoroso 17,5° di cui 2,5° da svolgere; Liquoroso secco 17,5° di cui 1,0° da svolgere; Liquoroso Riserva
Invecchiamento	Min. due anni di cui almeno uno in botte per la tipologia Riserva



*S'abba pro sa tanca,
su binu pro sa banca.*

L'acqua per il terreno,
il vino per la tavola.



Laore Sardegna

Dipartimento per la multifunzionalità
dell'impresa agricola, per lo sviluppo rurale
e per la filiera agroalimentare

A cura di:

Antonella Casu e Renzo Peretto.

Hanno collaborato:

Piergiorgio Vacca e Massimiliano Venusti.

Proverbi in lingua sarda a cura di Maria Sale.

Si ringraziano:

il Sig. Alessandro Madesani per l'autorizzazione
alla pubblicazione di un brano di Grazia Deledda
Premio Nobel per la letteratura.

Il Dott. Mario Sanges e la Prof.ssa Pinuccia Simbula,
per la collaborazione e i preziosi consigli.

Testi consultati:

"Storia regionale della vite e del vino in Italia: Sardegna"
di A. Vodret

"Storia della vite e del vino in Sardegna"
a cura di M.L. Di Felice e A. Mattone

Per i costumi si ringraziano:

il Gruppo Folk "Sant'Agata" di Santadi, il Sig. Silvestro Pisu di
Oristano, il Sig. Piero Simula "Associazione Folkloristica Ittiri
Cannedu", la Fam. Pintus di Osilo, la Fam. Floris Ittiri - Desulo,
la Sig.ra Mariella Basile di Orgosolo, il Sig. Lucio Carboni "Su
Idanu" Quartu, la Sig.ra Giovanna Flore "Su Gologone" Oliena.

Grafica, impaginazione e stampa:

COMPOSITA

Paola Governatori, Antonello Spano, Silvia Brucoli.

ph: MCF Marco Ceraglia Fotografia.



**REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA**

Laore Sardegna

Agenzia Regionale per
l'attuazione dei programmi
in campo agricolo
e lo sviluppo rurale



Via Caprera, 8 - 09123 Cagliari
Tel. 070 60261
www.sardegnaagricoltura.it



ARGIOLAS SPA

Via Roma, 56
09040 Serdiana (CA)
Tel. +39 070/740606
Fax +39 070/743264
info@argiolas.it
www.cantine-argiolas.it

AZIENDA AGRICOLA ALTEA GIUSEPPE

Via Don Minzoni, 9
09040 Serdiana (CA)
Tel. e fax +39 070/743691
alta.giuseppe@tiscali.it

AZIENDA AGRICOLA ANDREA MARCHI

Via dei Giudicati, 17
09131 Cagliari
Tel. e fax +39 070/403478
vini.andreamarchi@tiscali.it
www.monteuda.it

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MASSIDA

Loc. Giovanni Porcu
09040 Donori (CA)
Tel. +39 347 8088683
Fax + 39 070/749509
massiddavini@tiscali.it

AZIENDA AGRICOLA MAZZOTTI CONTE DE QUIRRA

Via Roma, 10
09043 Muravera (CA)
Tel. +39 070/9930516
Fax +39 070/9932163
contedequirravini@tiscali.it

AZIENDA AGRICOLA MUGORI

Loc. Mugori SS 387 Km. 21,300
09041 Dolianova (CA)
Tel. +39 070/742196 - 349/0643144
mugori@cantinemugori.it
www.cantinemugori.it

AZIENDA VITVINICOLA FLORIS SALVATORE

Via Vienna, 1
09100 Cagliari (CA)
Tel. +39 070/493480
Fax +39 070/20263221
novautospa@tiscali.it
www.novautospa.com

AZIENDA MUXURIDA

Loc. Sa Muxurida
09050 Samatzai (CA)
Tel. +39 380 5319923
Fax +39 070/ 910151
muxurida@tiscali.it
www.muxurida.it

AZIENDA VITVINICOLA DEIANA FERRUCCIO & C. SAS

Via Gialeto, 7
09040 Settimo San Pietro (CA)
Tel. +39 070/749117
Fax +39 070/767527
deiana.ferruccio@tiscali.it
www.ferrucciodeiana.com

AZIENDA VITVINICOLA PISANO

Via Emanuela Loi, 10/a
09024 Nuraminis (CA)
Tel. e fax +39 070/9143240
pisanuvini@libero.it
www.pisanuvini.com

CANTINA SOCIALE CASTIADAS SOC.COOP. AGRIC.

Loc. Olla Speciosa
09040 Castiadas (CA)
Tel. +39 070/9949004
Fax +39 070/9949133
cantinacastiadas@tiscali.it
www.castiadasonline.it

CANTINA SOCIALE DI DOLIANOVA COOP. AGRICOLA

Loc. Sant'Esu SS 387 Km 17.150
09041 Dolianova (CA)
Tel. +39 070/744101
Fax +39 070/740513
info@cantinedolianova.it
www.cantinedolianova.it

CANTINA SOCIALE DI MONSERRATO SOC.COOP.AGR. ARL

Via G.Cesare 2
09042 Monserrato (CA)
Tel. +39 070/560301
Fax +39 070/561327
csmonserrato@tiscali.it

CANTINA SOCIALE DI QUARTU SANT.ELENA SOC. COOP. AGRIC.

Via Nazionale, sn
09040 Maracalagonis (CA)
Tel. +39 070/789865
Fax +39 070/7856156
cantinasocialequartu@tiscali.it
www.cantinadiquartu.it

CANTINA TREXENTA SOC. COOP.ARL

Viale Piemonte, 40
09040 Senorbi (CA)
Tel. +39 070/9808863
Fax +39 070/9808113
info@cantina-trexenta.it
www.cantina-trexenta.it

CARBONI SANTA

Via Orefici, 8
09030 Villasor (CA)
Tel. +39 070/9648333
Fax +39 070/9648131
fanaris@hotmail.it

COMPAGNIA EVARISTIANI DEL SACRO CUORE

Loc. Santa Luxeria
09038 Serramanna (CA)
Tel. e fax +39 070/9139179
evaristiani@tiscali.it
www.evaristiani.it

F.LLI PALA DI E. M. S.S.

Via Verdi, 7
09040 Serdiana (CA)
Tel. +39 070/740284
Fax +39 070/745088
info@pala.it
www.pala.it

FEUDI DELLA MEDUSA SRL

Podere San Leonardo n.15
09010 S.Margherita di Pula (CA)
Tel. +39 070/9259019
Fax +39 070/9245449
info@feudidellamedusa.it
www.feudidellamedusa.it

GIGI PICCIAU & C. SAS

Via Italia, 196
09100 Cagliari (CA)
Tel. +39 070/560224
Fax +39 070/568492
cantine@picciau.com
www.picciau.com

LE TENUTE DI CARLO PILI

Via Giulio Cesare, 1
09042 Monserrato (CA)
Tel. +39 070/561097
Fax +39 070/565260
info@carlopili.it
www.carlopili.it

MELONI VINI S.R.L.

Via Gallus, 79
09047 Selargius (CA)
Tel. +39 070/852822
Fax +39 070/840311
info@melonivini.com
www.melonivini.com

PANEVINO DI MANCA GIANFRANCO

Loc. Perda Coddura
08035 Nurri (CA)
Tel. +39 348/8241060
mancagfranco@tiscali.it

S'ATRA SARDIGNA COOP. AGRICOLA

Via San Benedetto, 2/D
09128 Cagliari (CA)
Tel. +39 070/22275
Fax +39 070/22430
mail@satrasardigna.it
www.satrasardigna.it

"SOC. AGRIC." VILLA DI QUARTU S.S.

Via Giuseppe Garibaldi, 96
09045 Quartu S. Elena (CA)
Tel. +39 070/826997
Fax +39 070/826917
villadiquartu@tiscali.it

U TABARKA- SOC. AGR. TANCA GIOIA CARLOFORTE

Via Piemonte 16
09127 Cagliari (CA)
Tel. +39 335 6359329 - 031 882704
u-tabarka@u-tabarka.com

VIGNETI DEL GRANDE VECCHIO DI FRANCESCO MANCINI

Via San Lucifero, sn
09100 Cagliari (CA)
Tel. +39 070/651554
info@vignetidelgrandevecchio.it
www.vignetidelgrandevecchio.it

VITVINICOLA ALBERTO LOI SRL

Viale Trieste, 61
09123 Cagliari (CA)
Tel. +39 070/240866
Fax +39 070/240104
albertoloi@libero.it
www.cantina.it





6 MURA SRL

Via Is Pascalis, 18
09010 Giba (CI)
Tel. +39 0781/964370
Fax +39 0781/964352
seimura.giba@yahoo.it

AGRICOLA PUNICA SPA

Via Cagliari, 78
09010 Santadi (CI)
Tel. +39 0781/950127
Fax +39 0781/950012
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it

AZIENDA VITVINICOLA MESA

Loc. Su Baroni
09010 S.Anna Arresi (CI)
Tel. +39 0781/689390
Fax +39 0781/699569
info@aziendamesa.it

CANTINA DI CALASETTA SOC. COOP. AGR.

via Roma, 134
09011 Calasetta (CI)
Tel. +39 0781/88413
Fax +39 0781/88876
info@cantinacalasetta.it
www.cantinacalasetta.com

CANTINA ENOLOGICA ARU MARIO

Loc. Reg. Su Merti
09016 Iglesias (CI)
Tel. +39 329/7485769
Fax +39 0781/33702
aruagricola@libero.it

CANTINA SANTADI SOC. COOP. AGRICOLA

Via Cagliari, 78
09010 Santadi (CI)
Tel. +39 0781/950127
Fax +39 0781/950012
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it

CANTINE SARDUS PATER SOC.COOP. ARL

Via Rinascita, 46
09017 Sant'Antioco (CI)
Tel. +39 0781/800274
Fax +39 0781/83055
cantine@cantinesarduspater.com
www.cantinesarduspater.com

LENZU ARDUINO ERCOLE

Via 1°Maggio, 26
09010 Gonnese
Tel. +39 335 8330651
emanuele.lenzu@eurallumina.it

VITVINICOLA CAMPISSA

Loc. Campissa
09010 Giba (CI)
Tel. +39 335 6810665
Fax +39 0781/969275
campissavini@gmail.com





AZIENDA AGRICOLA LILLIU

DI LILLIU PIETRO

Via Sardegna, 13

09020 Ussaramanna (VS)

Tel. e fax +39 0783/95039

lilliupietro@tiscali.it





AZIENDA AGRARIA PERDA RUBIA

Via Asproni, 29
08100 Nuoro (NU)
Tel. +39 0782/615367
Fax +39 0782/615003
perdarubia@tin.it
www.perdarubia.it

AZIENDA AGRICOLA MARRANTE

Via Dell'erica, 3
08022 Dorgali (NU)
Tel. +39 329 9011078
brancamaria@virgilio.it

AZIENDA AGRICOLA TUPITA DI BOE FLAVIO

Via Porrino, 7
08100 Nuoro (NU)
Tel. +39 0784/294047
Fax +39 0784/294037
flavioboe@tiscali.it

AZIENDA VITVINICOLA NURAGHE 'E SOLE SNC DEI F.LLI SCHIRRU

Loc. Sedda Orta
08030 Atzara (NU)
Tel. +39 335 1282290
impresaschirru@virgilio.it

AZIENDA VITVINICOLA ORBUDDAI PUDDU

Loc. Orbuddai
08025 Oliena (NU)
Tel. e fax +39 0784/288457
pudpa@tiscali.it

AZIENDA VITVINICOLA TRAMALONI CARLO

Via Giovanni XXIII, 37
08024 Mamoiada (Nu)
Tel. +39 0784/56348
Fax +39 0784/56348

CANTINA DEL MANDROLISAI SOC. COOP. AGRIC.

C.so IV Novembre, 20
08038 Sorgono (NU)
Tel. e fax +39 0784/60113
info@mandrolisai.com
www.mandrolisai.com

CANTINA GIAMPIETRO PUGGIONI

Via Nuoro, 11
08024 Mamoiada (NU)
Tel. e fax +39 0784/203516
cantinapuggioni@hotmail.com

CANTINA GIOVANNI MONTISCI

Via Asiago, 7b
08024 Mamoiada (Nu)
Tel. e fax +39 0784/569021
giovannimontisci@tiscali.it
www.barrosu.it

CANTINA NOLZA SNC DI R. CASULA & C.

C.so Brigata Sassari, 75
08030 Meana Sardo (NU)
Tel. +39 0784/64561
Fax +39 0784/64153
casula.robe@tiscali.it

CANTINA SOCIALE COOP. ARL DI OLIENA

Via Nuoro, 112
08025 Oliena (NU)
Tel. e fax +39 0784/287509
info@cantinasocialeoliena.it
www.cantinasocialeoliena.it

CANTINA SOCIALE DORGALI SOC. COOP

Via Piemonte, 11
08022 Dorgali (NU)
Tel. +39 0784/96143
Fax +39 0784/94537
info@csdorgali.com
www.csdorgali.com

CANTINE PUDDU MARCELLO

Via Marzabotto, 3a
08025 Oliena (NU)
Tel. +39 349 8115090
cantine.puddu@tiscali.it

CHIEDDÀ SRL

Loc. Tanca Altara
08029 Siniscola (NU)
Tel. e fax +39 0784/877717
ottidoro@ottidoro.it
www.ottidoro.it

FRADILES SNC DI FLORE G. E SAVOLDO P. & C.

Via S. Pertini, 2
08030 Atzara (NU)
Tel. +39 333/4220155
Fax +39 0784/659010
vinifradiles@tiscali.it
www.fradiles.com

GIUSEPPE GABBAS

Viale Trieste, 65
08100 Nuoro (NU)
Tel. +39 0784/31351
Fax +39 0784/33745
ggabbas@tiscali.it

GOSTOLAI SAS DI ARCADU GIOVANNI ANTONIO & C.

Via Friuli Venezia Giulia, 24
08025 Oliena (NU)
Tel. e fax +39 0784/288417
gostolai.arcadu@tiscali.it
www.gostolai.cjb.net

PIETRINO CANUDU

Via Adige, 5
08025 Oliena (NU)
Tel. e fax +39 0784/287024

SEDILESU GIUSEPPE

Via Adua, 2
08024 Mamoiada (NU)
Tel. e fax +39 0784/56791
giuseppesedilesu@tiscali.it

SEUNA SAS

Via Lamarmora, 126
08100 Nuoro (NU)
Tel. +39 328 1593045
seuna@tiscali.it
www.seuna.it

SU CRECCU

Loc. Prochile Campu Km 51,700 s.s 388
08036 Ortueri (Nu)
Tel. +39 368 3084401
Fax +39 0784/66510
fraufederica@tiscali.it

VIGNE D'ORO SRL

Via Don Luigi Sturzo, sn
08028 Orosei (NU)
Tel. +39 0784/998100
Fax +39 0784/98216
infovignedoro@tiscali.it
www.vignedoro.it

VINICOLA MARIO BARRACCIU

Via Vittorio Emanuele, 97b
08038 Sorgono (NU)
Tel. +39 349 3505448
mario.barracciu@tiscali.it

VINZA 'E VERA DI GRAZIA ASSUNTA FERRARI

Via Gurruspa, 4
08027 Orgosolo
Tel. +39 0784/403039
cantinavinzaevera@libero.it





CANTINA SOCIALE OGLIASTRA

Via Baccasara, 36
08048 Tortoli (OG)
Tel. +39 0782/623228
Fax +39 0782/622546
cantina.ogliastra@tiscali.it
www.cantinasocialeogliastra.com

VALLE DEL QUIRRA

Via S.Melis, 59
08047 Tertenia (OG)
Tel. +39 0782/93770

VITVINICOLA ANTICHI PODERI JERZU SOC. COOP. AGRIC.

Via Umberto I°, 1
08044 Jerzu (OG)
Tel. +39 0782/70028
Fax +39 0782/71105
antichipoderi@tiscali.it
www.jerzuantichipoderi.it





AZIENDA AGRICOLA MONTESPADÀ

Loc. Giunchizza
07038 Trinità d'Agultu (OT)
Tel. +39 349 3737613
Fax +39 045 6719720
albertini@montespada.it

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO MONTE ACUTO

Loc. Alcò
07022 Berchidda (OT)
Tel. +39 333 2820905
Fax +39 079/276436
castellomonteacuto@virgilio.it

AZIENDA AGRICOLA TONDINI ORLANDO

Loc. San Leonardo
07023 Calangianus (OT)
Tel. +39 079/661359
cantinatondini@tiscali.it

AZIENDA VITIVINICOLA ALTACUTENA SRL

Loc. Cavallino Bianco-Porto Cervo
07021 Arzachena (OT)
Tel. +39 0789/99287
Fax +39 0789/99880
info@matteu.it
www.matteunobile.com

AZIENDA VITIVINICOLA CAPICHERA DI GIOVANELLA E ALBERTO RAGNEDDA SNC

Via Domenico Millelire, 1
07021 Arzachena (OT)
Tel. +39 0789/80612
Fax +39 0789/80619
info@capichera.it
www.capichera.it

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

Loc. Cala Saccaia
07026 Olbia (OT)
Tel. e fax +39 0789/50717
piero.mancini@tiscali.it
www.pieromancini.it

CANTINA LI DUNI

Loc. Li Parisi
07030 Badesi (OT)
Tel. +39 346 0051776 - 079/585844
cantinaliduni@tiscali.it
www.cantinaliduni.it

CANTINA LI SEDDI

Via Mare, 29
07030 Badesi (OT)
Tel. +39 337 819964
Fax +39 079/683247
amministrazione@cantinaliseddi.it
www.cantinaliseddi.it

CANTINA PEDRES DI GIOVANNI MANCINI E FIGLI

Z.I. Settore 7
07026 Olbia (OT)
Tel. e fax +39 0789/595075
pedres@libero.it
www.cantinapedres.it

CANTINA SOC. COOP. DEL GIOGANTINU

Via Milano, 30
07022 Berchidda (OT)
Tel. +39 079/704163
Fax. +39 079/704938
info@giogantinu.it
www.giogantinu.it

CANTINA SOCIALE DEL VERMENTINO SOC. COOP. ARL

Via San Paolo, 1
07020 Monti (OT)
Tel. +39 0789/44012
Fax +39 0789/449128
info@vermentinomonti.it
www.vermentinomonti.it

CANTINA SOCIALE GALLURA SOC. COOP.

Via Val di Cossu, 9
07029 Tempio Pausania (OT)
Tel. +39 079/631241
Fax +39 079/671257
info@cantinagallura.com
www.cantinagallura.com

CANTINA PAOLO DEPPERU E FIGLI SRL

Via Udine, 2
07025 Luras (OT)
Tel. +39 079/647314
Fax + 39 079/648121
cantina.depperu@tiscali.it

CASA VINICOLA F.LLI TAMPONI S.N.C

Via Vittorio Veneto 6
07023 Calangianus (OT)
Tel. +39 079/660261
www.vinicolatamponi.com

MASONE MANNU SRL

C.so Umberto, 46
07026 Olbia (OT)
Tel. e fax +39 0789/846002
info@masonemannu.com
www.masonemannu.com

PEDRA MAJORE

Via Roma 106
07020 Monti (OT)
Tel. e fax +39 0789 43185
info@pedramajore.it
www.pedramajore.it

TENUTE OLBIO SRL

Via Loiri, 83
07026 Olbia (OT)
Tel. e fax +39 0789/641003
info@tenuteolbios.com
www.tenuteolbios.com

VIGNE SURRAU

Loc. Chilvaggia
07021 Arzachena (OT)
Tel. +39 0789 81900
Fax +39 0789 81921
info@vignesurrau.it

VINI MURA DI MURA SALVATORE PIER FRANCO

Loc. Azzanidò, sn
07020 Loiri Porto S.Paolo (OT)
Tel. +39 0789/41070
Fax +39 0789/23929
vini.mura@tiscali.it
www.vinimura.it





AZIENDA AGRICOLA ALTEA - ILLOTTO

Via Giotto, 7
09170 Oristano (OR)
Tel. +39 339/1260519 - 0783/70306
alteailotto@tiscali.it
www.alteailotto.it

AZIENDA VINICOLA PITTINURI DI GIUSEPPE DESOGOS

Corso Umberto, 160
09073 Cuglieri (OR)
Tel. +39 0785/39183
Fax +39 0785/39706
playbardeosogos@tiscali.it

AZIENDA VITVINICOLA VIGNE MONTIFERRU

Piazza S.Lucia, 14
09075 Santu Lussurgiu (OR)
Tel. +39 347/2910805
Fax +39 0783/550640

AZIENDA AGRICOLA F.LLI ZONCU

Via Regina Elena, 2
09070 Riola Sardo (OR)
Tel. e fax +39 0783/410261

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO ATZORI

S.P.n.4 Km 2,500
09072 Cabras (OR)
Tel. +39 0783/290576
Fax +39 0783/392231
info@vitivinicolatzori.it
www.vitivinicolatzori.it

AZIENDA AGRICOLA PERRA MASSIMINO

Via Roma, 49 - 51
09070 Baratili S.Pietro (OR)
Tel. +39 320 1951195
Fax +39 0783 410230
www.agriturist.it

AZIENDA VINICOLA ATILIO CONTINI SPA

Via Genova, 48/50
09072 Cabras (OR)
Tel. +39 0783/290806
Fax +39 0783/290182
vinicontini@tiscali.it
www.vinicontini.it

AZIENDA VITVINICOLA EMIDIO OGGIANU

Loc.Badde Nuraghe
08013 Magomadas (OR)
Tel. +39 0785/373345
Fax. +39 0785/375274
emidiooggianu@tiscali.it
www.bosacasevacanza.com

AZIENDA VITVINICOLA F.LLI SERRA

Via Garibaldi, 25
09070 Zeddiani (OR)
Tel. e fax +39 0783/418276
vitivinicolaserra@libero.it
www.vernacciaserra.it

AZIENDA VITVINICOLA GIOVANNI BATTISTA COLUMBU

Viale G.Marconi, 1
08013 Bosa (OR)
Tel. e fax +39 0785 373380
rafaelcolumbu@tiscali.it
www.vinibosa.com

AZIENDA VITVINICOLA MAURO PUTZOLU

Via Eleonora, 8
09070 Baratili S.Pietro (OR)
Tel. +39 333 2855632
mauroputzolu@tiscali.it

AZIENDA VITVINICOLA NAITANA G.VITTORIO

Via Roma, 2
08010 Magomadas (OR)
Tel. +39 349/0801807
Fax +39 0785/35333

AZIENDA VITVINICOLA SANNA FILOMENA

Via Vittorio Emanuele, 20
08011 Magomadas (OR)
Tel. e fax +39 0785/35311
sannafileomena@yahoo.it
www.zarellivini.it

CANTINA DEIDDA

S.S. 388 - Km 7.200
09088 Simaxis (OR)
Tel. +39 0783/406142
Fax +39 0783/406022
info@cantinadeidda.it
www.cantinadeidda.it

CANTINA DI MARRUBIU - ISOLA - 4 MORI SOC.COOP.AGRIC

SS 126 Km 117,600
09094 Marrubiu (OR)
Tel. +39 0783/859213
Fax +39 0783/859820
info@cantinadimarrubiu.it
www.cantinadimarrubiu.it

CANTINA JOSTO PUDDU

Via San Lussorio, 1
09070 San Vero Millis (OR)
Tel. e fax +39 0783/53329
puddu.vini@tiscali.it
www.cantinapuddu.it

CANTINA SOCIALE IL NURAGHE SOC. COOP. ARL

SS 131 Km 62
09095 Mogoro (OR)
Tel. +39 0783/990285
Fax +39 0783/990496
cantina@ilnuraghe.it
www.ilnuraghe.it

CANTINA SOCIALE LA GIARA

S.P. N° 31
09090 Usellus (OR)
Tel. e fax +39 0783/938006

CANTINA SOCIALE SOC. COOP. DELLA VERNACCIA

Località Rimedia
09170 Oristano (OR)
Tel. +39 0783/33155
Fax +39 0783/33860
info@vinovernaccia.com
www.vinovernaccia.com

CANTINE TERRALBA SOCIETÀ COOPERATIVA

Via Marceddi, 166
09098 Terralba (OR)
Tel. +39 347 7747883

COMPAGNIA FIGLIE SACRO CUORE EVARISTIANE

Via Evaristo Madeddu, 43
09070 San Vero Millis (OR)
Tel. +39 0783/52007
Fax +39 0783/52004
evaristiane@tiscali.it

COOP. VITICOLTORI DELLA PLANARGIA SOC.AGR.

Via Nuova, 8
08010 Flussio (OR)
Tel. e fax +39 0785/34886
csplanargia@hotmail.com
www.csplanargia.com

FAMIGLIA ORRO DI DAVIDE ORRO

Via Giuseppe Verdi, sn
09070 Tramatzia
Tel. +39 347 7526617
Fax +39 0783/50040
info@famigliaorro.it
www.famigliaorro.it

F.LLI PORCU DI PORCU MARIO CARLO

Loc.Su e Giagu
08019 Modolo (OR)
Tel. e fax +39 0785/35420
fratelliporcu@tiscali.it
www.fratelliporcu.it

MELIS ABELE AZIENDA AGRICOLA

Via S. Suina, 20
09098 Terralba (OR)
Tel. e fax +39 0783/851090
melis.vini@tiscali.it

PRODUTTORI RIUNITI S.R.L.

Via E.D'Arborea, 22
09070 Baratili S.Pietro (OR)
Tel. e fax +39 0783/410228
carta.meloni@tiscali.it

SILATTARI SRL

Loc. Silattari
08013 Bosa (OR)
Tel. +39 328 2633596
Fax +39 0785/228191
direzionetecnica@silattari.com
www.silattari.com

SILVIO CARTA S.R.L.

Via Roma, 2
09070 Baratili S.Pietro (OR)
Tel. +39 0783/410314
Fax +39 0783/410198
elio.carta@tin.it
www.silviocarta.it





AZIENDA AGRICOLA LEDA' D'ITTIRI

Via Manno, 12
07100 Sassari (SS)
Tel. +39 320/4870017
Fax +39 079/233304
margallo@margallo.it
www.margallo.it

AZIENDA AGRICOLA ARNONE

S.S 291 Km 12,400
07100 Sassari (SS)
Tel. +39 335 6183448
Fax +39 079/350502
gabrielepalmas@tiscali.it
www.arcone.it

AZIENDA AGRICOLA DERIU GAVINO & C.S.S. PRODUZIONE VINI

Via Saccargia, 21
07040 Codrongianos (SS)
Tel. e fax +39 079/435101
info@vignederiu.it

AZIENDA AGRICOLA FRADES NIOI

Via Carducci, 1
07047 Thiesi (SS)
Tel. +39 079/889269
info@fradesnioi.it
www.fradesnioi.it

AZIENDA AGRICOLA MULAS MARIA GIOVANNA

Via G.A. Mura, 16
07011 Bono (SS)
Tel. e fax +39 079/790145
arvesiniadu@tiscali.it
www.arvesiniadu.com

AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Loc. Sa Pala e Sa Chessa
07049 Usini (SS)
Tel. e fax +39 079/380273
vinicolacherchi@tiscali.it

AZIENDA VINICOLA FIORI FRANCESCO

Via Ossi, 10
07049 Usini (SS)
Tel. +39 338 1949246
Fax +39 079/380989
serra.juales@tiscali.it

AZIENDA VITVINICOLA CHESSA

Via San Giorgio, sn
07049 Usini (SS)
Tel. +39 328/3747069
Fax +39 079/380151
info@cantinechessa.it
www.cantinechessa.it

AZIENDA VITVINICOLA LIGIOS SEBASTIANO

Corso Europa 11
07039 Valledoria (SS)
Tel. +39 079 582634
Fax +39 079 582951
info@cantinaligios.com
www.cantinaligios.com

AZIENDA VITVINICOLA MOLOTZU BACHISIO

Via Roma, 1
07011 Bono (SS)
Tel. +39 079/790663
Fax +39 079/791021

CANTINA ARVISIONADU DI DOMENICO CHESSA

Via Lodi, 4
07010 Benetutti (SS)
Tel. +39 349 8426559
Fax +39 079/796947
chessadomenico@tiscali.it

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA-ALGHERO SOC.COOP. ARL

Fraz. Santa Maria La Palma
07041 Alghero (SS)
Tel. +39 079/999008
Fax +39 079/999058
vini@santamarialapalma.it
www.santamarialapalma.it

CANTINA SORSO

Via Marina, 5
07037 Sorso (SS)
Tel. e fax +39 079/350118
cantinadisorso@virgilio.it
www.cantinadisorso.com

CAR.PAN.TE USINI SRL

Via Garibaldi, 151
07049 Usini (SS)
Tel. e fax +39 079/380614
info@carpante.it
www.carpante.it

LISCA S.S

Via Delogu, 89
07044 Ittiri (SS)
Tel. +39 339 2290358
Fax +39 079/ 442612
lisca.antonio@tiscali.it

ROMANGIA COOPERATIVA ARL

Via Marina, 5
07037 Sorso (SS)
Tel. e fax +39 079/351666
romcoop@virgilio.it
www.vinidellaromangia.it

TENUTE DETTORI

S.P. 29 Km. 10
07036 Sennori (SS)
Tel. +39 079/514711
Fax +39 079/5041261
info@tenutedettori.it
www.tenutedettori.it

TENUTE SELLA & MOSCA

Loc. I Piani
07041 Alghero(SS)
Tel. +39 079/997700
Fax +39 079/951279
sella&mosca@sella&mosca.com
www.sella&mosca.com

TENUTE SOLETTA DI SOLETTA UMBERTO

Via Sassari, 77
07030 Florinas (SS)
Tel. e fax +39 079/435067
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

VITVINICOLA VIRDIS SRL

Via Kennedy, 6
07049 Usini (SS)
Tel. +39 348/7391299
Fax +39 079/380133
vitvinicola.virdis@tiscali.it

