

Caposardo

Cannonau di Sardegna DOC



Terzo Classificato a B'NU 2012 - Primo Concorso Nazionale Enologico della Provincia di Nuoro

Diploma di Gran Menzione - Vinitaly 2012, "Caposardo 2010"

Premio Douja d'Or 2012 ASTI

Caposardo 2011 premio Douja d'or 2014 ASTI

Vinanglona 2014 terzo classificato

Berebene Gambero Rosso 2015 "Ottimo"

Vitigni: 100% Cannonau.

Zona di produzione: (Sassari) Anglona Sardegna, Italia. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea, ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 150 metri sul livello del mare.

Clima: sempre ventilato, temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte, mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 70-80 q.li/ha.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante /ha

Data di raccolta: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: le migliori uve Cannonau provenienti dai vigneti di proprietà, coltivati per avere una bassa resa per ettaro, vengono trasportate in cantina in piccole cassette.

Fermentazione: la fermentazione dura dai 10 ai 20 giorni a seconda delle annate, spesso viene fatta una macerazione post-fermentativa di 1/2 settimane, per esaltare il potenziale aromatico delle uve cannonau e favorire lo svolgimento di tutti gli zuccheri da parte dei lieviti. Si parte dai 20°C di temperatura in fermentazione per chiudere in post-macerazione a 28/30°C.

Affinamento: l'affinamento per questa tipologia di vino viene fatto esclusivamente in acciaio per alcuni mesi sui lieviti autoctoni, il che permette di ottenere un vino dalle spiccate note fruttate e dalla straordinaria sapidità gustativa.

Evoluzione in bottiglia: 7-10 anni.

Colore: rosso intenso.

Bouquet: piccoli frutti rossi e delicate note balsamiche. Lievemente speziato.

Gusto: sapido, moderatamente caldo e morbido. Tannini setosi e dolci.

Abbinamenti: carne rossa e bianca, formaggi semi-stagionati e pesce alla brace.

GUIDA: Veronelli 2013 87/100 - Veronelli 2014 87/100



Narami

Vermentino DOC

Narami 2009 Medaglia d'oro VINANGLONA 2010

Narami 2011 Medaglia d'oro VINANGLONA 2012

Gran Menzione VINI DA PESCE 2012

Narami 2013 Premio Douja d'or 2014 ASTI

Vinanglona 2014 Primo classificato

Wine& Sardinia 2014 Diploma di merito

Vitigni: Vermentino 100%

Anno di produzione: 2014

Zona di produzione: Anglona(SS), Sardegna, Italia

Composizione del suolo: terreni sabbiosi derivanti da disfacimento granitico. Garantiscono un ottimo drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 20 m s.l.m.

Clima: Sempre ventilato. Temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte. Mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 45-55 q.li/ha

Forma di allevamento: Alberello **“franco di piede”**

Densità di impianto: 10.000 piante/ha

Data di raccolta: Seconda metà di Agosto

Vinificazione: I grappoli vengono raccolti a mano e posti in piccole ceste di massimo 15 Kg l'una. Dopo una breve criomacerazione per contatto, avviene la diraspapigiatura seguita da una pressatura soffice. La fermentazione alcolica viene fatta svolgere in serbatoi di acciaio termocondizionati.

Temperatura di fermentazione: 14-16°C

Durata della fermentazione: 15-18 gg

Affinamento: 2-3 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio.

Data di imbottigliamento: Febbraio 2014

Grado Alcolico: 13 % vol

Evoluzione in bottiglia: 1-3 anni.

Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Bouquet: Note spiccatamente floreali e fruttate

Gusto: Sapido e fresco

Gastronomia: Particolarmente indicato come abbinamento a piatti a base di pesce.

Padres

Isola dei Nuraghi IGT Rosso



Padres 2008 Gran menzione VINITALY 2010

Padres 2011 Primo classificato Vinisole 2012

Padres 2012 Wine & Sardinia 2014 Diploma di merito B'nu terza edizione Diploma di merito

Nel cuore dell'Anglona in una cornice di nuraghi chiese romaniche e domus de janas nasce Padres Vino di corpo, vigoroso, rosso rubino da profumi intensi che offrono un bagaglio olfattivo semplice ma unico. Ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica.

Vitigni: I cloni vengono selezionati con estrema cura tra cui il rinomato **BOVALE** (Muristellu) per ottenere la massima espressione del territorio.

Zona di produzione: (Sassari) Anglona Sardegna, Italia. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea, ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 200 metri sul livello del mare.

Clima: sempre ventilato, temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte, mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 70-80 q.li/ha.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante /ha

Data di raccolta: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: le uve ben mature vengono raccolte manualmente, diraspate, pigiate e lasciate macerare in serbatoi termocondizionati. In questa fase i frequenti, ma brevi rimontaggi favoriscono il passaggio nel mosto dei composti più nobili e dolci.

Affinamento: 8-9 mesi in serbatoio d'acciaio.

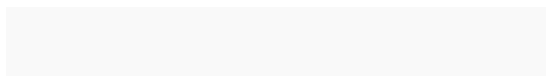
Evoluzione in bottiglia: 7-10 anni.

Colore: rosso molto intenso con riflessi granati.

Bouquet: intense note fruttate di more, amarena e mirto. Fragante ed avvolgente regala delicate sfumature aromatiche di spezie eucalipto e fiori appassiti.

Gusto: ampio e vellutato di grande struttura e persistenza aromatica.

Abbinamenti: formaggi di media e lunga stagionatura, prosciutto, speck, arrostiti di carne rossa, maialetto, cinghiale, filetti alla brace lepre, agnello, anatra al forno, germano arrostito. Servire in ampi calici a 18 °C.



Ultana

Isola dei Nuraghi IGT Rosso

Ultana 2008 Medaglia d'oro VINISOLE 2009
Diploma di Gran Menzione VINITALY 2011
Ultana 2009 Medaglia d'oro VINISOLE 2010
Medaglia d'oro VINANGLONA 2010
Ultana 2010 Medaglia d'oro VINISOLE 2011
B'nu prima edizione Diploma di Merito
Ultana 2011 Primo classificato Vinisole 2012
Wine & Sardinia 2014 Primo Classificato
Vinanglona 2014 Primo Classificato
B'nu terza edizione Diploma di Merito



Dopo un anno di affinamento in barrique di rovere francese, nasce Ultana, vino dal colore rosso impenetrabile. Dal gusto ricco, caldo e morbido, straordinariamente lungo con tannini di rare eleganza. Pregiato imponente equilibrato sviluppa armonia fra vista olfatto e gusto.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Zona di produzione: (Sassari) Anglona Sardegna, Italia. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea, ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 150 metri sul livello del mare.

Clima: sempre ventilato, temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte, mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 45-55 q.li/ha.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante /ha

Data di raccolta: prima e seconda settimana di settembre.

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano e posti in piccole ceste di massimo 15 Kg l'una. Segue la diraspapigiatura e l'inizio della fermentazione alcolica sino alla completa fusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto.

Affinamento: 12-15 mesi in barriques di rovere francese a grana molto fine delle foreste di Allier e Tronçais.

Evoluzione in bottiglia: 10-13 anni.

Colore: rosso molto intenso con riflessi granati.

Bouquet: Note evolute e complesse: prugne e mirtili, spezie dolci di alloro, pepe bianco, liquirizia e cioccolato.

Gusto: ricco, caldo e morbido, straordinariamente lungo, tannini di rara eleganza.

Abbinamenti: si abbina con tutta la cucina regionale sarda dai primi piatti ai secondi a base di carne rossa: arrostiti, carni alla griglia, maialetto, capretto, agnello. Formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale da meditazione da servire in ampi calici a 18-20 °C. Scaraffare prima di servire.

One Hundred



Vitigni: Cannonau, Bovale (Muristellu), Cabernet, Merlot.

Zona di produzione: (Sassari) Anglona (SS) Sardegna, Italia.

Composizione del suolo: Terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea. Ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 150 metri sul livello del mare.

Clima: Sempre ventilato. Temperato caldo in estate, con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte. Mai parti colarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 70-80 q/ha.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante /ha

Data di raccolta: Seconda settimana di settembre.

Vinificazione: Le uve ben mature vengono raccolte manualmente, diraspate, pigiate e lasciate macerare in serbatoi termocondizionati. In questa fase i frequenti, ma brevi rimontaggi, favoriscono il passaggio nel mosto dei composti più nobili e dolci.

Affinamento: 50% acciaio, 50% barrique

Evoluzione in bottiglia: 7-10 anni.

Colore: Rosso molto intenso.

Bouquet: violetta essicata con sentori di macchia mediterranea, ribes rosso e nero, note evidenti di mora di rovo

Gusto: Ampio, caldo e morbido, di corpo, ben strutturato.

Abbinamenti: Formaggi di lunga stagionatura, pecorino, grana, asiago... prosciutto, speck, arrostiti di carne rossa, alla griglia e al forno. Servire in ampi calici a 18° C.

Grappa di Monovitigno Vermentino

Le migliori vinacce di uve Vermentino, coltivate sulle sabbie bianchissime della Sardegna, donano alla nostra grappa aromi unici ed avvolgenti.

Calda e morbida al palato.

40% vol.

