



SARDINIA  
TERROIRS  
VINI.PERSONE.TERRITORI

*LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.*

Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.



PRESS KIT

# PRESENTAZIONE

---

## IL PROGETTO

Un'isola unica, una terra geologicamente tra le più antiche del Mediterraneo, un territorio composto da diversi microclimi e *terroir*, un patrimonio enologico antichissimo e di grande valore. La Sardegna come *Isola del Vino*, o meglio dei vini, perché in essa sono custoditi vitigni unici e introvabili in altri luoghi e che la passione, la mano dell'uomo e la cultura enologica hanno saputo trasformare in vini d'eccellenza.

Un patrimonio identitario e rappresentativo dell'intera isola è oggi rappresentato da **8 aziende vinicole che hanno deciso di unirsi in un cluster che ha l'obiettivo di stimolare il dibattito e far crescere un movimento che porti il nome della Sardegna enologica in giro per il mondo**, sui tavoli dei maggiori esperti del settore e alle bocche dei grandi degustatori internazionali.

## L'ASSOCIAZIONE

Per fare questo è nato **SARDINIA TERROIRS** che accomuna otto produttori di varie zone enologiche dell'isola, da nord a sud, toccando i principali vitigni autoctoni sardi: **Il Logudoro con il Vermentino di Sardegna, l'Oristanese con il Bovale, il Mandrolisai con l'uvaggio Cannonau-Bovale-Monica, la Gallura con il Vermentino di Gallura, Oliena e l'Ogliastra con il Cannonau, il Cagliariitano con il Nuragus e il Sulcis con il Carignano.**

Un universo enologico che trova il suo trait d'union nell'identità comune di queste aziende: lo stile artigianale ma altamente professionale e identitario dei vini, la qualità riconosciuta a livello internazionale, la dedizione quotidiana al lavoro e alla produzione vitivinicola.

Le aziende che fanno parte dell'associazione **SARDINIA TERROIRS**:

### **QUARTOMORO DI SARDEGNA**

*Loc Is Bangius snc - Marrubiu (OR)*  
Referente: *Piero Cella*

**AZIENDA AGRICOLA ANTONELLA CORDA**  
*Strada Statale 466 km 6,800 - Sordiana (SU)*  
Referente: *Antonella Corda*

**AZ. VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL**  
*Loc. Sa Pala e Sa Chessa - Usini (SS)*  
Referente: *Salvatore Cherchi*

**SARAJA SOC. AGR. A R.L. A SOCIO UNICO**  
*Loc. Andrieddu - via Sa Raja snc - Telti (SS)*  
Referente: *Mark Hartmann*

**SOCIETA AGRICOLA CANTINA GIBA SRL**  
*Via Principe di Piemonte 16 - Giba (SU)*  
Referente: *Giovanni Irde*

**TENUTE PERDA RUBIA**  
*Sp 56 km 7,1 - loc. Pranu Mannu - Talana (OG)*  
Referente: *Mario Mereu*

**IOLEI**  
*Via Nuoro, 47 - Oliena (NU)*  
Referente: *Antonio Puddu*

**FRADILES SRL SOCIETA AGRICOLA**  
*Loc Creccherie SP61 km 3,5 - Atzara (NU)*  
Referente: *Paolo Savoldo*

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# PRESENTAZIONE

---

## GLI OBIETTIVI

Il cluster vuole essere un movimento che svela la Sardegna nei suoi angoli più nascosti e in quelli più ancestrali, che si racconta al mondo con le sue unicità e si proietta nel futuro attraverso la valorizzazione delle proprie tradizioni e del proprio passato.

Vuole essere anche una spinta verso l'innovazione, che passa attraverso la valorizzazione dei vitigni tradizionali, coltivati secondo scelte agronomiche conservative e garanti della biodiversità dei nostri territori e attraverso la ricerca di tutte le espressioni del carattere e della longevità dei vini.

Un'azione quotidiana che ha come faro la sostenibilità ambientale e sociale, per far sì che sia la natura a guidare le attività, con il coinvolgimento di risorse umane in progetti e azioni di grande valore collettivo.

Il primo passo di questo ambizioso progetto sarà la realizzazione di una Masterclass dedicata a giornalisti e operatori internazionali che si svolgerà al prossimo Vinitaly il 16 aprile a Verona. L'evento rientra nelle attività organizzate dall'Ente Vinitaly International all'interno del PalaExpo.

## TARGET

*Giornalisti nazionali e internazionali*  
*Wine lovers interessati ai vini italiani*  
*Stakeholders*  
*Sommelier e degustatori internazionali*  
*Opinion leader del mondo vino*  
*Buyers internazionali*  
*Distributori e importatori*

## ATTIVITÀ PREVISTE

*Masterclass in eventi di interesse nazionale e internazionale*  
*Fiere e manifestazioni internazionali*  
*Incoming giornalisti*  
*Eventi dedicati all'estero*  
*Eventi sul territorio*

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# IL LOGO

---

## IL CONCEPT

**SARDINIA TERROIRS** riunisce sotto un unico progetto produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi. Insieme per raccontare l'eccellenza vinicola di un unico territorio: la Sardegna. Significa raccontare l'unicità dei vini sardi, delle persone che li producono e dei territori dai quali nascono. Un racconto di Sardegna che fa leva sulle sue eccellenze vinicole, tutte diverse ma riunite da un unico ideale: **umentare la riconoscibilità dei vini sardi sui mercati internazionali, in quanto espressione di terroir che sono, a loro volta, manifestazione di una cultura enologica di grande tradizione e qualità.**

## I VALORI DEL BRAND

---



### *Territorialità*

Un territorio unico di grande tradizione enologica: la Sardegna.

---



### *Tradizione enologica*

Diversi territori contraddistinti dove si coltivano diversi vitigni autoctoni tra i quali Bovale, Cannonau, Carignano, Monica, Nuragus, Vermentino come vitigni principali.

---



### *Identità*

Un'unica identità che li accomuna tutti in un gruppo d'eccellenza.

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



## IL LOGO

---

● Bovale    ● Vermentino S.    ● Vermentino G.    ● Carignano    ● Cannonau    ● Nuragus



Sardegna isola al centro del Mediterraneo che vuole diventare anche il centro del vino. Una terra unica con un'impronta enologica ben definita e radicata nei secoli. Un patrimonio ancestrale che oggi va valorizzato e presentato al grande pubblico internazionale attraverso il racconto delle sue eccellenze: i vini, i territori e le persone.

Il racconto della sua identità attraverso un segno grafico che sintetizza in sé i 3 diversi aspetti fondanti del progetto: i vini e i vitigni, i territori e l'identità storica ed enologica di questa isola.



# SARDINIA TERROIRS

VINI. PERSONE. TERRITORI

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# I TERRITORI

Una terra molto antica, geologicamente tra le più antiche del Mediterraneo. Un paesaggio variegato che dal mare passa a dolci colline, da pianure estese a monti calcarei. Un susseguirsi di terreni diversi da quelli alluvionali a quelli granitici, da calcare a basalto con diversi microclimi e condizioni uniche che differenziano il nord dal sud, l'est dall'ovest dell'isola. Una superficie vitata complessiva di circa 27.000 ha con una grande biodiversità. In Sardegna si contano più di 20 vitigni autoctoni con Vermentino e Cannonau a farla da padrone. Un vero e proprio universo multi-sfaccettato capace di offrire grandi espressioni viticole che la cultura enologica millenaria ha saputo trasformare in vini d'eccellenza.

## Logudoro/Usini

Da questo areale di circa 40 chilometri quadrati, posto a circa 200 metri slm con a Nord Porto Torres e a ovest Alghero a una distanza in linea d'aria di circa 20 chilometri, su terreni che guardano il mare, proviene il Vermentino di Sardegna.

### Terreni

Calcareo / Argilloso

## Campidano di Oristano

Un areale circondato dal vulcano spento Monte Arci e il golfo di Oristano, con un ventaglio di terreni morfologici differenti, dove il Bovale grande ha trovato un territorio vocato.

### Terreni

Vulcanico misto argilla con disfacimento di ossidiana e basalto / Sabbia nella zona più vicina al mare

## Mandrolisai

Un paradiso paesaggistico abbracciato da foreste di sughero, querce e macchia mediterranea, in cui vigne storiche ad alberello racchiudono i vitigni Bovale sardo, Cannonau e Monica, che insieme danno origine all'unica doc territoriale da uvaggio.

### Terreni

Scisto/granito con diverse sfumature

## Sulcis

Uno dei pochi territori dove ancora possiamo trovare alcune vigne a piede franco, il Carignano è uno dei vitigni più iconici della Sardegna. La sua casa è nel sud-ovest dell'isola tra il Sulcis e le isole di San Pietro e Sant'Antioco.

### Terreni

Sabbiosi

## Gallura

Il territorio dell'unica DOCG regionale, il Vermentino di Gallura, che cresce nei terreni granitici sferzati dal vento che arriva dal mare.

### Terreni

Granito / Marnoso misto sabbioso

## Ogliastra/Barbagia

Terre aspre e dure che creano il clima ideale per il re dei vitigni sardi, il Cannonau, che trova il suo habitat ideale tra i monti e le colline del centro Sardegna. In queste zone variegata il Cannonau sviluppa interessanti differenze organolettiche in base al terroir di appartenenza.

### Terreni

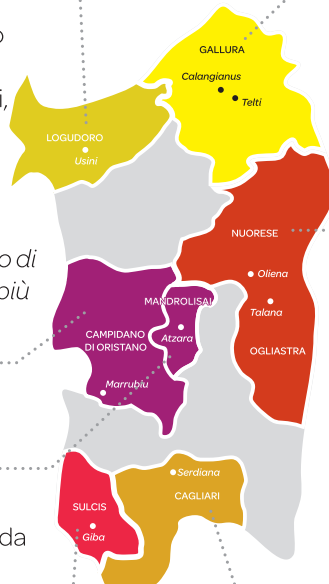
Disfacimento granitico / Calcareo

## Cagliari

Un territorio composto con grandi estensioni vitate nelle quali il Nuragus gioca il suo ruolo da co-protagonista.

### Terreni

Calcareo / Marnoso / Medio impasto e ciottoloso



LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.

Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.



## I VITIGNI



### **BOVALE (Bovale Sardo "Muristellu" e Bovale Grande)**

Le origini di entrambi restano sconosciute, ma mentre il Bovale sardo è coltivato in quasi tutta la Sardegna e rientra nei disciplinari del Campidano di Terralba Doc in purezza e in quello di Mandrolisai Doc, in assemblaggio con Cannonau e Monica, il Bovale grande si è diffuso su una superficie di una trentina di ettari nell'area dal terralbeso al cagliaritano.

*Denominazioni di riferimento*

**TERRALBA DOC**  
**MANDROLISAI DOC**



### **CANNONAU DI SARDEGNA (Grenache, Garnacha)**

Il Cannonau è parente stretto della Garnacha in Spagna e del Grenache in Francia ed è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola. Tale fatto fa ritenere il Cannonau come il vino più antico del Bacino del Mediterraneo.

*Denominazione di riferimento*

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

*Sottozone:* **Nepente di Oliena; Jerzu; Capo Ferrato**



### **CARIGNANO DEL SULCIS (Carignan, Mazuelo)**

Il Carignano è un vitigno a bacca nera, autoctono della Sardegna anche se di probabili origini spagnole. Produce un ottimo vino da taglio grazie alla sua struttura e alcolicità, molto diffuso anche in Francia, essendo una delle piante più presenti oltralpe.

Si pensa che il nome di questo vitigno derivi dalla Spagna, dove è chiamato Cariñena, mentre in Francia è conosciuto come Carignan. Il vino è anche detto Carignano del Sulcis, richiamando la regione montana situata tra la zona sudoccidentale dell'isola sarda e il mare circostante.

*Denominazione di riferimento*

**CARIGNANO DEL SULCIS DOC**

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# I VITIGNI



## NURAGUS DI CAGLIARI

Uno dei vitigni più antichi e più coltivati in Sardegna, soprattutto nel sud. Un vitigno resistente e produttivo che si adatta a diverse situazioni geoclimatiche. Vitigno vigoroso e resistente alle avversità crittogamiche, garantisce produzioni abbondanti e costanti. A ottobre maturano i frutti, dotati di un elevato contenuto di polifenoli estraibili dalle bucce. Il Nuragus viene vinificato generalmente in purezza.

*Denominazione di riferimento*  
**NURAGUS DI CAGLIARI DOC**



## VERMENTINO

Il Vermentino, insieme al Cannonau, è l'altro vitigno che caratterizza il panorama vitivinicolo sardo. Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca semi aromatico, è in Sardegna che trova il suo habitat ideale.

Le origini di questo antico e straordinario vitigno sono ancora oggi oggetto di discussione tra gli ampelologi: secondo alcuni studiosi sarebbe nativo dei paesi arabi, passando per il Mediterraneo incontra prima la Sardegna, poi il resto d'Europa. In alcuni nuraghi sardi (II millennio a.C) sono stati ritrovati dei vinaccioli.

In Gallura, nell'estremo lembo nord-orientale della Sardegna, ricade l'unica DOCG sarda che lo vede protagonista. Qui le particolari caratteristiche pedo climatiche, i terreni da disfacimento granitico ricchi di potassio e le brezze marine che soffiano da nord est, conferiscono alle uve delle peculiarità che non si ritrovano negli altri vermentini nel resto della Sardegna e d'Italia.

*Denominazione di riferimento*  
**VERMENTINO DI GALLURA DOCG**  
**VERMENTINO DI SARDEGNA DOCG**



**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*





## LE PERSONE E LE AZIENDE



### **PIERO CELLA**

#### **QUARTOMORO DI SARDEGNA (Marrubiu - Campidano di Oristano)**

Quartomoro di Sardegna nasce come cantina didattica di Piero Cella, substrato sperimentale e di ricerca dell'enologo; si pone come fabbrica di idee, di esperienze sulla viticoltura e l'enologia sarda. L'intreccio di rapporti professionali e sociali produce una serie di prodotti derivanti dalle uve, che mirano ad essere le pietre miliari della produzione sarda.

#### *Vini prodotti*

**BOVALE CAMPIDANO DI TERRALBA DOC**  
**CANNONAU DI SARDEGNA DOC**  
**MONICA DI SARDEGNA DOC**  
**CARIGNANO ISOLA DEI NURAGHI IGT**  
**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**  
**VERNACCIA ISOLA DEI NURAGHI IGT**  
**SEMIDANO SARDEGNA DOC**

[www.quartomoro.it](http://www.quartomoro.it)



### **ANTONELLA CORDA**

#### **AZ. AGR. ANTONELLA CORDA (Serdiana - Cagliari)**

La storia della Cantina Antonella Corda non può prescindere da quella della sua fondatrice. Un'infanzia vissuta tra le vigne, una famiglia di viticoltori da generazioni, una madre che le trasmette l'amore per la terra e un padre che le insegna la passione per il lavoro. Antonella eredita nel 2010 la tradizione di famiglia e prende le redini dell'azienda, trasformandola in un grande progetto, innovativo rispetto al suo passato: dar vita ad una boutique winery capace di produrre vini sardi pregiati per rappresentare nel mondo la terra di Serdiana.

#### *Vini prodotti*

**NURAGUS DI CAGLIARI DOC**  
**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**  
**CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

[www.antonellacorda.it](http://www.antonellacorda.it)

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



## LE PERSONE E LE AZIENDE



### **SALVATORE CHERCHI**

#### **VINICOLA CHERCHI (Usini - Logudoro)**

La storia del vino in queste terre è intrecciata con la storia della nostra famiglia.

Tutto inizia nel lontano 1970 ad Usini, in Sardegna, grazie alla dedizione e alla passione di chi crede in un sogno: far conoscere ed apprezzare i propri vini e il proprio territorio in tutto il mondo.

Da allora abbiamo raccolto molti successi ma, memori delle nostre radici e legati al territorio, continuiamo a considerarci dei vignaioli, protagonisti di ogni fase della produzione di vino dalla vigna alla bottiglia, custodi di questo patrimonio viticolo, culturale e umano di grande valore.

Ancora oggi salvaguardiamo e valorizziamo lo scenario nel quale nascono i nostri vini: un intreccio di profumi e sensazioni di vento e di sole, di terra e di persone.

*Vini prodotti*

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

**CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT**

[www.vinicolacherchi.com](http://www.vinicolacherchi.com)



### **MARK HARTMANN**

#### **SARAJA (Telti/Calangianus - Gallura)**

“Salvaguardare l’ambiente” definisce un modo di pensare, vivere, lavorare, guardare le cose che ci circondano. Amarle. Per SARAJA significa avere cura della vigna e del vino, ma ancor prima di questo vuol dire che tutto, dall’azienda alla nostra vita, è permeato dell’etica del rispetto. Ogni gesto, decisione o iniziativa nascono da questa radice. La terra non è eredità dei padri, ma prestito dato dai figli. Guardiamo il vignaiolo e riconosciamo il suo compito etico: non rovinare la buona uva prodotta dal vigneto. Filtrazioni, chiarifiche e solforosa: abbiamo ridotto tutto al minimo, intervenendo il meno possibile e solo se necessario. In cantina, avvolto dal silenzio, protetto dalla luce e dagli sbalzi di temperatura, il vino evolve e si affina, maturando la propria personalità e rafforzando il proprio carattere. Nel rispetto, assoluto, di tutto ciò da cui nasce.

*Vini prodotti*

**VERMENTINO DI GALLURA DOCG**

**CARIGNANO DEL SULCIS DOC**

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

[www.saraja.it](http://www.saraja.it)

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



## LE PERSONE E LE AZIENDE



### GIOVANNI IRDE

#### CANTINA GIBA (*Giba - Sulcis*)

Frutto della sapiente intuizione di tre soci, l'eclettico Giovanni Irde, il visionario Paolo Boi e l'estroso enologo Andres Garcia Blas, Cantina Giba nasce nel 2013 nel cuore di produzione del Carignano del Sulcis, con vigneti nei territori di Giba, una zona del Sulcis in cui il Carignano è riuscito a sopravvivere alla fillossera sviluppando oltremodo la sua potenza espressiva.

Arroccati su terreni argillosi e sabbiosi che respirano il profumo del mare, i vigneti di Carignano e Vermentino rappresentano il cuore e l'anima della cantina, che ha impostato la produzione su 3 linee di vini da monovitigno.

In meno di 10 anni la cantina, ha confermato l'eccellenza vitivinicola della zona, aggiudicandosi numerosi premi, tra cui i 3 bicchieri del Gambero Rosso. Le linee di produzione sono Giba, 6Mura e Seipiù. Ciascuna con una sua precisa identità ed espressione del territorio del Sulcis, ma riviste secondo un tipo di affinamento che ne esalta tutto il suo potenziale in purezza.

*Vini prodotti*

#### CARIGNANO DEL SULCIS DOC

[www.cantinagiba.com](http://www.cantinagiba.com)



### MARIO MEREU

#### TENUTE PERDA RUBIA (*Talana - Ogliastra*)

L'attività delle Tenute Perdarubia inizia nel 1949 per opera di Mario Mereu, che in quell'anno inaugura la propria cantina, la prima ad imbottigliare nella provincia di Nuoro nel dopoguerra. Sin da allora si puntò tutto sul Cannonau, e nacque il vino Perda Rubia. In pochi anni, l'azienda contribuì non poco a diffondere e a far conoscere questo vitigno anche a livello internazionale. L'opera del fondatore è stata proseguita da Renato Mereu, che impiantò i primi vigneti di proprietà, su oiede franco, nel 1971. Dai primi anni '80 l'azienda lavora solo le proprie uve. Nel 2014 l'azienda è passata alla terza generazione, ed ha avviato un'importante opera di rinnovamento e di rilancio.

*Vini prodotti*

#### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

#### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

[www.tenuteperdarubia.com](http://www.tenuteperdarubia.com)

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



## LE PERSONE E LE AZIENDE



### ANTONO PUDDU

#### IOLEI (*Oliena - Barbagia*)

Tutto nasce dall'amore per il nostro territorio, iolei, una piccola azienda vitivinicola animata e motivata da una lunga tradizione familiare che nasce ad Oliena. Il nostro obiettivo è e sarà quello di produrre un vino espressione del territorio in cui siamo nati.

*Vini prodotti*

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC - Nepente di Oliena Doc**  
**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

[www.iolei.it](http://www.iolei.it)



### PAOLO SAVOLDO

#### FRADILES (*Atzara - Mandrolisai*)

In un paese dove fare vino è un mestiere radicato da secoli, per noi è naturale ripercorrere le consuetudini del passato, tra vigneti unici, irripetibili altrove.

Fradiles, che in sardo significa cugini, nasce proprio da un legame familiare che affonda le sue radici qui, al centro della Sardegna. Il recupero dell'antica azienda di famiglia ci ha fatto trovare la nostra visione e passione per la cultura viticola. Siamo nel Mandrolisai, regione storica della Sardegna e territorio vitivinicolo per eccellenza. Un luogo ricco di fascino arcaico, dove l'orizzonte magico si estende per chilometri: pascoli verdeggianti, montagne con alti castagni e querce, colline ricoperte da boschi di lecci e agrifoglio, e poi vigneti e ancora vigneti, che sono parte del paesaggio, da secoli.

*Vini prodotti*

**MANDROLISAI DOC**

[www.fradiles.it](http://www.fradiles.it)

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# I VINI



## **NURAGUS DI CAGLIARI - Antonella Corda** **Nuragus di Cagliari Doc 2023**

*Zona di produzione:* Serdiana (CA)  
*Vitigno:* Nuragus 100%  
*Forma di allevamento:* Guyot  
*Densità:* 4545 ceppi/ha  
*Terreno:* marnoso calcareo  
*Resa:* 100 q.li/ha ca.  
*Vendemmia:* prima decade di ottobre - manuale in cassette  
*Affinamento:* 6 mesi in acciaio sui lieviti  
*Gradazione alcolica:* 12,5% Vol.



Scheda tecnica



## **Memorie di Vite BVL superiore - Quartomoro di Sardegna** **Bovale Terralba Doc 2021**

*Zona di produzione:* Marrubiu (OR)  
*Vitigno:* Bovale Grande o Bovale di Spagna  
*Sistema di allevamento:* Alberello  
*Densità:* 4500 ceppi/ha  
*Terreno:* argilloso-sabbioso con scheletro da disfacimento di ossidiana  
*Resa:* 50 q.li/ha ca.  
*Vendemmia:* fine settembre - manuale in cassette  
*Gradazione alcolica:* 14% Vol.



Scheda tecnica



## **TUAOES - Vinicola Cherchi** **Vermentino di Sardegna Doc 2022**

*Zona di produzione:* Usini (SS) - 200 mt slm  
*Vitigno:* Vermentino di Sardegna 100%  
*Sistema di allevamento:* Guyot  
*Densità:* 3500-3800 ceppi/ha  
*Terreno:* calcareo-argilloso  
*Resa:* 75 q.li/ha ca.  
*Vendemmia:* seconda decade di settembre - meccanica  
*Gradazione alcolica:* 13,5% Vol.



Scheda tecnica



## **PERDA RUBIA - Tenute Perda Rubia** **Cannonau di Sardegna Doc 2020**

*Zona di produzione:* Talana (NU)  
*Vitigno:* Cannonau 100%  
*Sistema di allevamento:* cordone speronato su piede franco  
*Densità:* 2800 ceppi/ha  
*Resa:* 50 q.li/ha  
*Vendemmia:* fine settembre - manuale in cassette  
*Gradazione alcolica:* 14,5% Vol.



Scheda tecnica

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*



# I VINI



## **HOSPES - Iolei** **Cannonau di Sardegna Doc - Nepente di Oliena 2021**

*Zona di produzione:* Oliena (NU)  
*Vitigno:* Cannonau 100%  
*Sistema di allevamento:* alberello  
*Densità:* 4000 ceppi/ha  
*Terreno:* a disfacimento granitico  
*Resa:* 40 q.li/ha  
*Vendemmia:* fine settembre primi di ottobre - manuale  
*Gradazione alcolica:* 14,5% vol



Scheda tecnica



## **G ROSSO - Cantina Giba** **Carignano del Sulcis Doc 2022**

*Zona di produzione:* Giba, Masainas, S. Anna Arresi (SU) 50 mt slm  
*Vitigno:* Carignano del Sulcis 100%  
*Sistema di allevamento:* cordone speronato / alberello  
*Densità:* 4000-6000 ceppi/ha - vigneti di 10-25 anni  
*Terreno:* sabbioso, argilloso  
*Resa:* 60 q.li/ha  
*Vendemmia:* settembre - manuale in cassette  
*Gradazione alcolica:* 15% vol



Scheda tecnica



## **KRAMORI - Saraja** **Vermentino di Gallura Docg Superiore 2022**

*Zona di produzione:* Telti - Calangianus (OT)  
*Vitigno:* Vermentino di Gallura 100%  
*Sistema di allevamento:* Guyot  
*Densità:* 5500 ceppi/ha ca.  
*Terreno:* sabbioso di origine granitica ed argilloso/sabbioso  
*Resa:* 65 q.li/ha  
*Vendemmia:* ultima settimana di settembre - manuale  
*Gradazione alcolica:* 14,5% Vol.



Scheda tecnica



## **ANTIUGU - Fradiles** **Mandrolisai Doc Superiore 2021**

*Zona di produzione:* Atzara (NU) - 500 mt slm  
*Vitigno:* 50% Bovale Sardo (Muristellu), 30% Cannonau, 20% Monica  
*Terreno:* da disfacimento granitico, a medio impasto tendente al sabbioso, lavorato tutto l'anno con tecniche tradizionali.  
*Sistema di allevamento:* alberello  
*Densità:* 6000 ceppi/ha, vigneti storici di oltre 50 anni  
*Resa:* 40/50 q.li/ha  
*Vendemmia:* prima metà di ottobre - manuale in cassette  
*Gradazione alcolica:* 15% vol



Scheda tecnica

**LE PERSONE CREANO I VINI.  
I VINI DEFINISCONO UN TERRITORIO.**

*Produttori diversi, vitigni diversi, terroir diversi.  
Riuniti per parlare delle eccellenze vitivinicole di un unico territorio: la Sardegna.*





**SARDINIA TERROIRS**  
*Associazione di produttori*

referente: Piero Cella  
referente: Salvatore Cherchi

Contatti  
+39 349 686 7982 / +39 335 424 688  
[www.sardiniaterroirs.com](http://www.sardiniaterroirs.com)  
[info@sardiniaterroirs.com](mailto:info@sardiniaterroirs.com)

*Download Press kit*

