



BIANCOSASSU

Vermentino di Gallura DOCG, Superiore

Un vino bianco Vermentino di Gallura DOCG, Superiore, ottenuto da sole uve Vermentino provenienti dal territorio di Luras.

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vitigno: Uve Vermentino 100%

Terreno: Argilloso da disfacimento granitico a 260-320 metri sul livello del mare nei pressi del Lago del Liscia.

Resa: 50 q.li/ha

Vendemmia: interamente a mano, nelle prime ore del mattino di metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione condotta a 16-17°C in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.



ROSSOSASSU

Cannonau di Sardegna DOC

Un un vino rosso Cannonau di Sardegna DOC ottenuto da solo uve Cannonau, prodotto dalla cantina Vini Sass di Luras.

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Cannonau di Sardegna DOC

Vitigno: Cannonau 100%

Terreno: Argilloso da disfacimento granitico a 260-320 metri sul livello del mare nei pressi del Lago del Liscia.

Resa: 40 q.li/ha

Vendemmia: interamente a mano, nelle prime ore del mattino della prima decade di ottobre.

Vinificazione: macerazione con le bucce ad una temperatura di 20 °C in vasche d'acciaio per circa 23 giorni ed affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.



CORO

Vermentino di Gallura DOCG

Il vino bianco che sa di mare, prodotto in purezza da uve Vermentino coltivate su terreni eluviali di rocce granitiche

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vitigno: Uve Vermentino 100%

Terreno: Disfacimento granitico

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4200 piante/ha

Resa: 80 q.li/ha

Vendemmia: Manuale in cassette, ultima decade di settembre

Affinamento: 6 - 7 mesi in acciaio - temperatura controllata

Gradazione alcolica: 13% Vol.



CRIZIA

Vermentino di Gallura DOCG, Superiore

Crizia è un vino bianco fermo Vermentino di Gallura DOCG Superiore, ottenuto da uve Vermentino in purezza provenienti dalle Colline di Berchidda.

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vitigno: Uve Vermentino 100%

Terreno: Disfacimento granitico di età compresa tra i 14 e 16 anni.

Forma di allevamento: Guyot

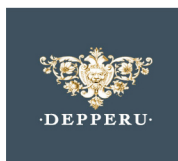
Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa: 80 q.li/ha

Vendemmia: Manuale., solitamente tra metà settembre e i primi di ottobre

Vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione a freddo per 24h, spremitura con presse pneumatiche. Lunga fermentazione a temperatura controllata

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.



ARMONICU

Rosato

Il rosato Armonicu 2021, al primo anno di produzione. Colore rosa tenue, ha delicati e avvolgenti sentori di rosa, lampone e ribes.

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Colli del Limbara Rosato IGT

Vitigno: Nebbiolo

Terreno: Moderatamente alcolico si lascia bere per la sua bellissima sapidità. Intenso, persistente, chiude con piacevolissimi ricordi di rosa e piccoli frutti rossi.

Vendemmia: Manuale, a settembre.

Descrizione: Moderatamente alcolico si lascia bere per la sua bellissima sapidità. Intenso, persistente, chiude con piacevolissimi ricordi di rosa e piccoli frutti rossi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.



RUINAS

Cannonau di Sardegna DOC

Un vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Ha un bouquet lungo, di particolare finezza. Al gusto si presenta ampio, vellutato, con retrogusto

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Colli del Limbara Bianco IGT

Vitigno: Vermentino 100%

Terreno: in collina a 350 mt. sul livello del mare, terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso

Forma di allevamento: Guyot

Resa: 60/70 q.li/ha

Vendemmia: Manuale, a fine settembre.

Vinificazione: con pigiatura e spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti selezionati, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Affinamento: in serbatoi d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.



SERRA JUALES

Isola dei Nuraghi IGT

Il Cagnulari è il principe tra i vitigni coltivati ad Usini. I nostri antenati ce l'hanno lasciato come preziosa eredità.

SCHEDA TECNICA

Denominazione:

Rosso Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT

Vitigno: Cagnulari 100%,

Terreno: Calcareo- argilloso

Forma di allevamento: Alberello latino

Densità di impianto: 3000 piante/ha

Resa: 30 q.li/ha

Vendemmia: Manuale in piccole cassette

Vinificazione: dopo la diraspatura e la pigiatura viene fermentato con le bucce fino alla totale scomparsa di zuccheri in serbatoi d'acciaio, con completamento della fermentazione malolattica.

Affinamento: 6 mesi/un anno in cantina

Gradazione alcolica: 14,50% Vol.



SCALIA

BirraAgricola

Le Saison, di tradizione belga, erano in origine birre rustiche prodotte nelle fattorie della Vallonia, con ingredienti di coltivazione locale. Venivano brassate d'inverno per essere consumate d'estate dai contadini, per rinfrescarsi nelle assolate giornate di lavoro.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, frumento tenero cossu, luppolo, lievito.

Cereali: Malto d'orzo e frumento tenero antico cossu, originario della Gallura, coltivato presso la tenuta agricola Coda di Lupo

Luppolo: Hallertau Melon

Lievito: ceppi di lieviti Saccharomyces cerevisiae

Gradazione alcolica: 4,8% Vol.

Progetto: La Birra Scalia della tenuta agricola Coda di Lupo, nasce dalla collaborazione con il birrifico agricolo Marduk, Università di Sassari, Porto Conte Ricerche e Sardegna Ricerche, nell'ambito del progetto Bi.Ar Sardegna - Sviluppo sostenibile della birra artigianale in Sardegna.