

GUERRIERI SHARDANA

Gli antichi guerrieri Shardana (o più correttamente Sherdana, ed anche Sher-den) erano una popolazione della Coalizione dei Popoli del mare citate dalle fonti egizie del II millennio A.C. e presumibilmente identificabili con gli antichi Sardi. Nei documenti egizi risalenti all'età amarniana che citano per primi questa popolazione sono scritti in geroglifici che indicano foneticamente solo le consonanti SRDN; per cui non esiste certezza della corretta pronuncia di questi ideogrammi anche se la più accreditata è Serdèn.

L'ipotesi attualmente più probabile è che gli antichi Sherdana provenissero dal Mediterraneo orientale, si insediarono in Sardegna identificandosi come le popolazioni nuragiche che tentarono poi la conquista dell'Egitto. Dall'antica Mesopotamia verso l'Egitto,



la coltura della vite e la pratica della vinificazione si diffusero poi in tutto il Mediterraneo centrale e da qui verso l'Europa grazie all'Impero Romano. Nell'etichetta del nostro vino Cagnulari è riprodotto stilizzato l'antico scudo rosso dei Guerrieri Shardana secondo le ricostruzioni basate sui bronzetti nuragici del periodo iliense.

LE TENUTE

I vini delle Tenute Shardana nascono nelle colline calcaree di millenaria tradizione dei territori di Uri, ricchi di testimonianze di insediamenti dell'epoca neolitica. Nei modernissimi stabilimenti di Uri con impianti all'avanguardia vinifichiamo seguendo scrupolosamente le antiche tradizioni locali. Con tanta passione seguiamo i nostri vitigni di proprietà e la crescita dei nostri grappoli per portarli alla giusta maturazione e trarne quegli inconfondibili capolavori enologici sardi che sono il Cagnulari, il Cannonau e il Vermentino.



TENUTE SHARDANA

una storia vera

MARAFORBES.COM

TENUTE SHARDANA

società agricola a R.L.S.

Sede Legale: Predda Niedda strada 3 Snc - 07100 Sassari (SS) - Italia
www.tenuteshardana.it - info@tenuteshardana.it
Tel. +39 328.751.6689 +39 348.612.0622 +39 348.612.0620



TENUTE SHARDANA

una storia vera





CAGNULARI

ISOLA DEI NURAGHI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO

Selezione di nobili uve Cagnulari coltivate nelle colline di Uri (SS).
I vigneti sono disposti su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale.

CLASSIFICAZIONE

Cagnulari I.G.T. – Isola dei Nuraghi.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. La macerazione è condotta per circa 10-12 giorni, per ottenere una estrazione ottimale delle sostanze coloranti. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 10 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

PROFUMO

Bouquet intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco (su tutti prevalgono la mora e la marasca); una leggera speziatura bilancia l'armonicità di questo vino.

SAPORE

Vino di gran struttura ed equilibrio, con una buona tannicità, ben bilanciata da una corretta acidità, con un finale morbido e delicato.

GRADO ALCOLICO

14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15 – 18°C.



VERMENTINO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

Selezione di uve di Vermentino da vigneti allevati su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale con ventilazione in prevalenza Maestrale.

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna – DOC

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. Pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati. La macerazione è condotta per circa 4 – 5 giorni, per ottenere una estrazione ottimale dei tipici aromi fruttati e marini. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 6 – 7 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

COLORE

Giallo paglierino.

PROFUMO

Sentori floreali e fruttati con note agrumate.

SAPORE

Al palato risulta fresco, morbido e sapido, di sapore secco, leggermente amarognolo. Con un leggero retrogusto di mandorla amara.

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ben freddo ad una temperatura di 6 – 8°C.
Stappare al momento della mescita.



CANNONAU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

Selezione di nobili uve Cannonau coltivate nelle colline di Uri (SS).
I vigneti sono disposti su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale.

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna – DOC

VINIFICAZIONE

I processi di macerazione e fermentazione sono condotti per circa 12 giorni, per ottenere una estrazione ottimale degli aromi e delle sostanze coloranti. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 8 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Bouquet intenso, con fini sentori di frutti a bacca rossa.
Vellutato e finemente speziato.

SAPORE

Vino ampio ed asciutto, con una giusta tannicità e bilanciata acidità, avvolgente con finale lungo e pulito.

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15 – 17°C stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.