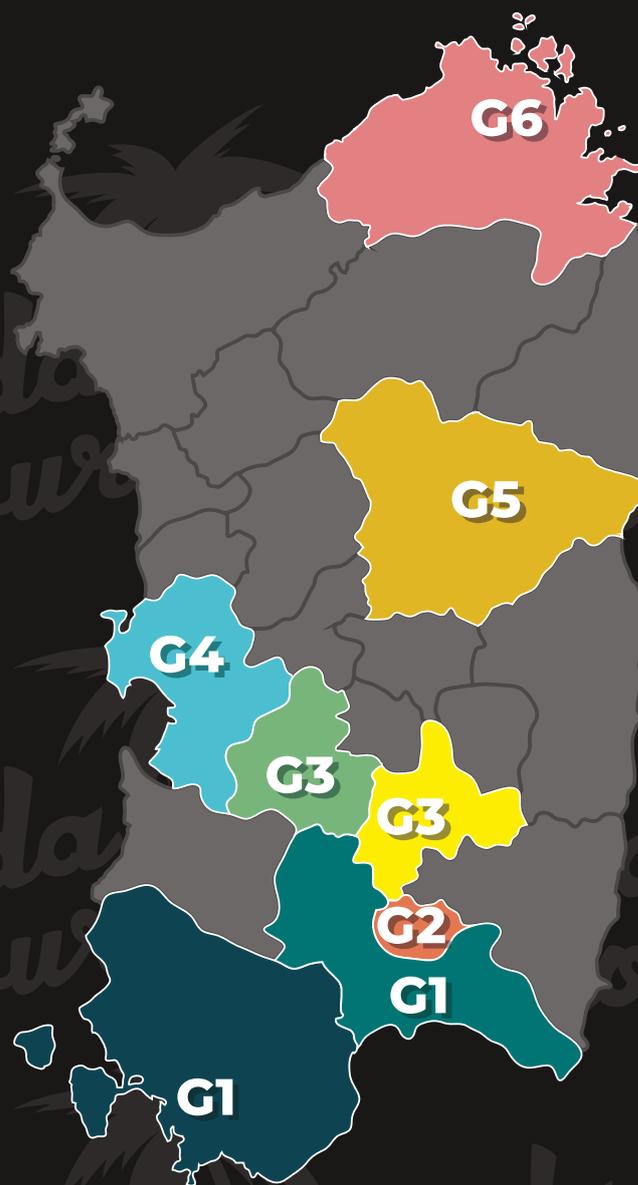


# VINO, CANTINE E SAPORI



**GIORNO 1** Campidano di Cagliari

Cagliari City Tour

**GIORNO 1** Sulcis

Cantine Santadi (Carignano del Sulcis)

**GIORNO 2** Parteolla

Cantina Argiolas e Cantine Audarya (Isola dei Nuraghi)

**GIORNO 3** Marmilla

Cantina Su'Entu (Bovale)

**GIORNO 3** Trexenta

Tenute Olanas (Biointegrale)

Campidano di Oristano **GIORNO 4**

Cantina Contini ed il museo dei Giganti (Vernaccia)

Barbagia **GIORNO 5**

Cantina G.Sedilesu e Vini Puddu (Cannonau)

Gallura **GIORNO 6**

Tenute Olbios e Vigne Surrau (Vermentino)

*Questo tour è stato ideato e costruito per scoprire la bontà del vino in Sardegna. Attraverseremo i territori storico-geografici che contraddistinguono la vite, la storia, la terra ed il clima di questa regione unica.*

## **GIORNO 01: CAGLIARI CITY TOUR E CANTINA SANTADI**

Percorreremo le vie più importanti, i promontori panoramici, la spiaggia, lo stagno di Molentargius, casa dei fenicotteri rosa ed i **quartieri storici più affascinanti della città di Cagliari.**

Come il quartiere di Castello, il più antico dei 4 quartieri storici della città. Sorge in posizione preminente, su un colle, a circa 100 metri sul livello del mare. **Le imponenti mura** che ancora oggi circondano per gran parte il perimetro di Castello, le Torri di San Pancrazio e dell'Elefante, i Bastioni di Saint Remy e Santa Croce, la Porta dei Leoni, la Cattedrale di Santa Maria, i palazzi signorili, come il Palazzo Reale e Viceregio, le strette viuzze e **le antiche botteghe di antiquari e artigiani**, fanno del quartiere medievale di Castello il simbolo ed il cuore della città di Cagliari.

Partenza per il comune di Santadi nel sud-ovest della Sardegna, patria del vitigno Carignano nel territorio del Sulcis dove visiteremo la Cantina Santadi.

### **Cantina Santadi**

*Vini fatti con arte*

La Cantina di Santadi è ubicata nella zona sud-occidentale della Sardegna, a pochi chilometri dalle meravigliose spiagge e dune bianche di Porto Pino.

**Nata nel 1960**, la Cantina Santadi lavora **principalmente uve rosse**, circa il 75% della produzione totale. I vitigni più importanti sono il **Carignano**, il Monica, il Sangiovese, il Syrah, il Merlot, il Bovaletto per quanto riguarda i rossi. Mentre il Vermentino, il Nuragus, lo Chardonnay e il Nasco completano la gamma con le uve bianche.

### **Vini in degustazione: LUXURY**

**Solais**, Spumante metodo classico (36 mesi)

**Villa di Chiesa**, Valli di Porto Pino IGT bianco

**Shardana**, Valli di Porto Pino IGT rosso

**Terre Brune**, Carignano del Sulcis DOC Superiore

**Festa Noria**, Vino liquoroso da uve rosse autoctone

## GIORNO 02: CANTINE ARGIOLAS E AUDARYA

Ci dirigeremo nel comune di Serdiana nel territorio del **Parteolla**, importante area vitivinicola denominata **IGT Isola dei Nuraghi**, ideale per la coltivazione di vigneti e ulivi. Scopriremo due cantine storiche Cantine **Argiolas** ed **Audarya**.

### Cantina Argiolas

*Con la terra, con la vite, con il vino. Passione dal 1906.*

I nostri esperti vi accompagneranno fra gli strumenti antichi, nei locali dove il mosto fermenta e in quelli dove il vino si affina nelle botti. Vi guideranno nella degustazione dei nostri vini e dei prodotti tipici della Sardegna, per farvi scoprire i sapori e le sensazioni che da secoli, insieme, sanno regalare in una delle cantine più importanti e storiche della Sardegna.

### Vini in degustazione: ABBINAMENTO PERFETTO

Nella tranquilla atmosfera della nostra barricaia sotterranea, l'Abbinamento Perfetto è un'occasione unica per scoprire le caratteristiche dei vini e l'equilibrio delle sensazioni nell'abbinamento con prodotti locali di grande pregio, di mare e di terra.

*Tagliamare, Vino Spumante Brut*

*Is Argiolas, Vermentino di Sardegna Doc*

*Cerdena, Vermentino di Sardegna Doc*

*Senes, Cannonau di Sardegna Doc Riserva*

*Turriga, Igt Isola dei Nuraghi*

*Antonio 100, Igt Isola dei Nuraghi*

*In abbinamento, una selezione di prodotti tipici locali.*

### Cantina Audarya

Audarya: significa "bontà d'animo "

C'è un momento in cui il tempo sembra fermarsi.

Dalla grande vetrata dell'enoteca si gode di uno spettacolo unico: le vigne si tingono del colore del tramonto e i contorni sembrano sfumare. È un momento unico in cui tutto sembra magico.

L'enoteca della cantina è un luogo dove è d'obbligo fare un passaggio, qui si possono assaggiare i nostri vini, accompagnati dai prodotti del territorio, seduti al grande tavolo sociale, dopo aver completato la visita all'azienda.

*Vini in degustazione: LINEA CRU*

*Camminera (Vermentino)*

*Bessù (Nasco Secco)*

*Nuracada (Bovale)*

*Kiobu (Blend di uve Carignano, Bovale, Cannonau)*

*In accompagnamento, una selezione di 4 tipologie di formaggi.*

Rientro a Cagliari, cena e pernottamento.

## GIORNO 03: TENUTE OLIANAS E CANTINA SU' ENTU

Partenza per Gergei, nella regione storico-geografica della **Trexenta** per la visita e degustazione presso **Tenute Olianas**. Pausa pranzo. La sera visita e degustazione presso cantina su **Su' Entu** nel comune di Sanluri nel cuore della **Marmilla**, terra del **Bovale**.

### Tenute Olianas

*Nel cuore pulsante della Sardegna*

Olianas nasce all'inizio del nuovo millennio dall'importante amicizia tra l'enologo Stefano Casadei e la Famiglia Olianas, originaria di Gergei. Questa unione deriva dalla condivisione di una filosofia: produrre vini di qualità da vitigni autoctoni che valorizzino i territori d'origine nel rispetto dell'ambiente, della natura e delle persone che ci vivono. A soli 50 minuti da Cagliari vi immergerete in uno scenario ambientale unico, per vivere un'esperienza magica.

### Visita e degustazione: IL BIOINTEGRALE

*Un viaggio alla scoperta del decalogo BioIntegrale. Scopriremo un ambiente incontaminato e ricco di biodiversità. Incontreremo i cavalli da tiro Comtois, con i quali lavoriamo i suoli per evitare il compattamento. Raggiungeremo poi le cantine per conoscere le tecniche di vinificazione da noi adottate, fino alla suggestiva Anforaia, dove i nostri vini affinano in orci di terracotta. Alla fine del tour avrà luogo la degustazione guidata di **quattro vini** e olio EVO, accompagnati da prodotti locali selezionati.*

### Cantina Su'Entu

*La nostra storia, senza tempo*

I terreni calcareo argillosi della **Marmilla** su cui sorgono le vigne hanno richiesto un decennio di grande lavoro, ma la bellezza dei luoghi e il caratteristico vento che li accarezza sono stati un incentivo e una grande fonte di ispirazione.

La cantina si chiama Su'entu, che significa "il vento" in Sardo: una dedica a questo elemento della natura che è sinonimo di libertà, cambiamento, vita. Una storia senza tempo, dove passato e futuro si concentrano in un presente fatto di ricerca, duro lavoro e passione.

### Visita e degustazione: EMOZIONANTE

*Questa proposta è dedicata a tutti coloro che desiderano vivere un'esperienza completa e avvolgente, tra storie, sapori e segreti dei vini Su'entu. La degustazione è un crescendo di gusto ed emozioni che si susseguono durante un percorso articolato tra vini che propongono un ventaglio di note gustative e profumi dalla personalità unica. Tra un calice e l'altro, potrete sorseggiare anche il nostro **Bovale**, protagonista indiscusso della Cantina Su'entu. Questo percorso degustativo prevede infatti:*

**Su'brì Brut**, **Su'Aro**, **Su'orma** Vermentino, **Su'anima** Cannonau, Bovale e **Su'luci** Passito.

Partenza per Oristano, cena e pernottamento.

## GIORNO 04: CANTINA CONTINI 1898

Ci troviamo nel Sinis, nella regione geografica del Campidano di Oristano patria della **Vernaccia**.

Un luogo straordinario dove la natura sembra aver concentrato tutta la sua bellezza. **Chilometri di costa dalle acque cristalline fanno da cornice ad un territorio che custodisce il prezioso patrimonio archeologico di Tharros** e che comprende incantevoli spiagge bianche come San Giovanni di Sinis, Mari Ermi, Is Arutas nonché l'isola di Mal di Ventre, da cui prende il nome il nostro vino Maluentu.

### **Visita e degustazione: I GIGANTI TRA I GIGANTI**

*I Giganti sono vini creati da vitigni autoctoni di Vernaccia e di Nieddera. Questo percorso è dedicato, al pari dei nostri vini, alle imponenti sculture rinvenute a Mont'e Prama.*

**Attilio Rosè** Spumante Brut da uve Nieddera

**I Giganti Rosato** Tharros IGT

**I Giganti Bianco** Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia Vermentino

**I Giganti Rosso** Tharros IGT

**Vernaccia di Oristano** DOC

**Visita al museo archeologico di Cabras**, dove sono esposte le famose statue dei Giganti di Mont'e Prama, gli antichi guerrieri nuragici. Partenza per Nuoro, cena e pernottamento.

## GIORNO 05:

### **VINI GIUSEPPE SEDILESU E FRATELLI PUDDU**

Partenza per Mamoiada, patria del **Cannonau**, nel territorio della **Barbagia** per la visita e degustazione presso la cantina **Giuseppe Sedilesu**. Pausa pranzo presso La Rossa enoteca.

Nel pomeriggio partenza per Oliena la visita e la degustazione presso **l'Azienda Agricola Fratelli Puddu**.

#### **Cantina Giuseppe Sedilesu**

*Il vino è l'essenza della sua terra*

I nostri vini provengono da vigneti coltivati su terreni di origine granitica, chimicamente ricchi di potassio, fosforo e poveri di azoto. La maggior parte dei vigneti, sono allevati ad alberello ed investiti per la quasi totalità a Cannonau; mentre una piccola parte dei ceppi, circa il 5%, è coltivato a Granazza, un vitigno autoctono a bacca bianca.

Il vino è un messaggio della nostra terra e ci adoperiamo con cura e attenzione perché arrivi in tutto il mondo in ottime condizioni.

### **Visita e degustazione:**

**MAMUTHONE**, Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosso

**GIUSEPPE SEDILESU**, Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva Rosso

**ERÈSSIA**, Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosato

**PERDA PINTÀ**, Barbagia I.G.T. Bianco

**GRANAZZA**, Barbagia I.G.T. Bianco

**GRANAZZA SULLE BUCCE**, Barbagia I.G.T. Bianco

### **Azienda Agricola Fratelli Puddu**

*All'ombra delle candide rupi*

L'azienda ha sede a Oliena, in un contesto ambientale unico e suggestivo ai **piedi del Monte Corrasi**, un imponente massiccio calcareo-dolomitico che è simbolo del nostro paese e vetta più alta del **Supramonte di Oliena**, a pochi chilometri in linea d'aria dal Golfo di Orosei e dal mare della costa est della Sardegna.

Tra lecci e ginepri, macchia mediterranea e piante officinali, il Supramonte di Oliena è un vero e proprio **orto botanico** con più di 650 specie riconosciute sulle quali volano l'aquila reale, l'astore e il falco pellegrino. In quest'areale suggestivo territorio, alleviamo i nostri vigneti, impiantati più di 40 anni fa, per un'estensione totale di circa 30 ettari.

Vi accompagneremo in un percorso sensoriale tra vini e natura, storia e tradizione gastronomica di Oliena.

### **Visita e degustazione: Nepente experience – STORIA DI FAMIGLIA**

*Visitare alla cantina e la bottaia sotterranea, degustazione del **Baloi spumante brut** e tre **Cannonau di Sardegna DOC: l'Oliena, il Carros e il Pro Vois Riserva**.*

*I vini saranno accompagnati da una selezione di **salumi della nostra azienda e altri prodotti della zona**. Il tutto circondati dalla bellezza dei vigneti aziendali ai piedi del Monte Corrasi.*

Rientro a Nuoro, cena e pernottamento.

Il giorno seguente partenza per Olbia, città capoluogo della regione geografica della Gallura, patria del **Vermentino**.

## **GIORNO 06: TENUTE OLBIOS E CANTINE SURRAU**

Benvenuti in Gallura, la casa del Vermentino, visita e degustazione presso le **Tenute Olbios**. Partenza per Porto Cervo, pausa pranzo. La sera ci dirigeremo nel comune di Luogosanto per la visita e degustazione presso la **Società Agricola Siddura**.

### **Tenute Olbios**

*Ólbios significa terra felice, prospera, ricca*

Tenute Ólbios è situata nel nord est della Sardegna, ad Olbia, nella sub-regione della Gallura, territorio particolarmente vocato alla produzione del Vermentino, che in questa terra riesce ad esprimere al meglio le sue caratteristiche uniche.

È proprio qui che si produce l'unico Vermentino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita al mondo.

La cantina si trova al centro del vigneto e provvede alla vinificazione e all'imbottigliamento solo ed esclusivamente con uve di nostra produzione inoltre fa parte del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG.

### **Visita e degustazione: TOUR & ESPERIENZA VERMENTINO**

*Visita alla cantina e introduzione al terroir **Vermentino di Gallura DOCG**. Degustazione di **4 tipologie di Vermentino**, incluso lo spumante metodo classico.*

*Orologio di formaggi in ordine di stagionatura. Frutta secca, frutta fresca di stagione, pane tipico, geleé di Vermentino.*

### **Vigne Surrau**

*La natura imita l'arte, l'uomo la accoglie*

I vigneti di Surrau si estendono **nella parte più orientale della Gallura, in vallate soleggiate, accarezzate dal vento pulito del maestrale** che spira dalle bocche di Bonifacio. Qui la vite si alimenta dalle sabbie granitiche delle colline di Juannisolu e Capichera, dalle argille delle pianure di Pastura e Cascioni e dalle **fragranze della macchia mediterranea della valle di Surrau**.

Le Cantine Surrau dominano una proprietà di **oltre 50 ettari di terreno** ricoperta in buona parte da vigneti. Il progetto interpreta la cantina **come luogo di lavoro che trasforma un prodotto della terra attraverso processi resi visibili**, che ne garantiscono genuinità e qualità

### **Visita e degustazione: IL PIACERE DI UN'ESPERIENZA UNICA**

*I wine tastings, ispirati di volta in volta alle stagioni, al territorio o alla creatività dei sommelier e degli chef, vi permetteranno di scoprire le caratteristiche dei vini e degli abbinamenti col cibo, attraverso diversi percorsi di degustazione, alla scoperta dei gusti tradizionali della Sardegna o delle più sorprendenti fusioni di culture gastronomiche.*

**7 gg .....** €829.00 a persona

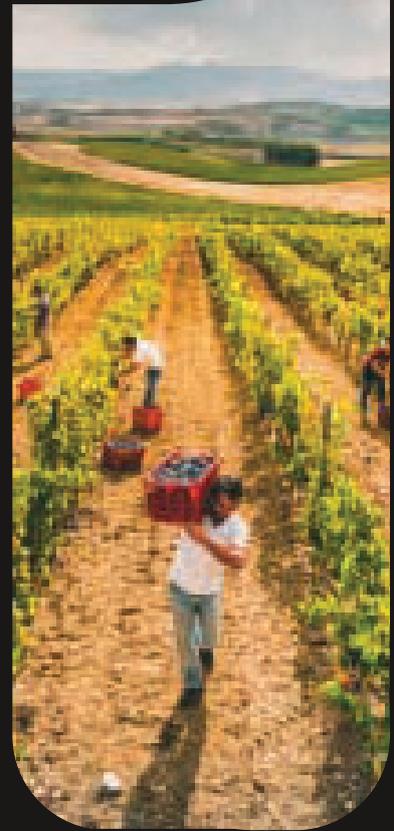
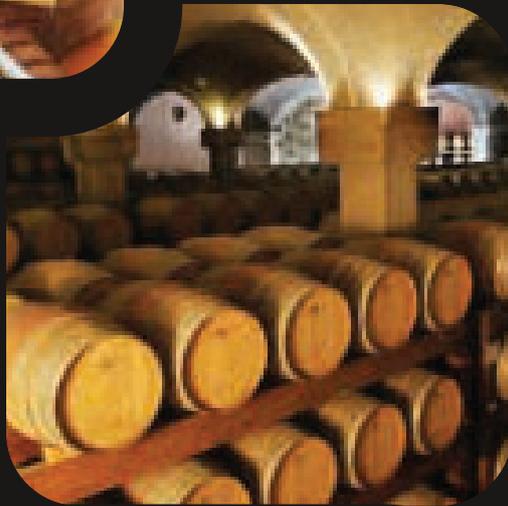
**4 gg .....** €525.00 a persona

\*Il prezzo è da intendersi per un gruppo di numero 6 persone.

\*Nel prezzo è compreso il servizio di trasporto, le visite guidate con guide turistiche certificate dei vari siti.

\*Autista/accompagnatore per tutta la durata del viaggio.

\*I costi dei pasti ed eventuale pernottamento relativi all'autista sono a carico del cliente.



la  
Guita

