



“**Li sureddi**” rosso è un **Retagliadu** nieddu in purezza, ossia un antico clone di cannonau della Sardegna.

Fu il professore Cettolini Sante (1855-1933), grande studioso e divulgatore della vita in Sardegna a riconoscerne per primo le qualità organolettiche e inserirlo negli schedari ampelografici dei principali vitigni sardi. Noi come azienda grazie ad una stretta collaborazione coi ricercatori dell’Agris Sardegna, tra cui il dottor Gianni Lovicu e la dottoressa Alessandra Frau, abbiamo studiato il profilo genetico attraverso un esame del DNA.

Il *Retagliadu Nieddu*, in italiano “*ritagliato nero*”, veniva appunto definito così per i molteplici tagli fatti in vendemmia poiché è un cannonau che si presenta a piccoli grappoli sparsi tra la chioma della pianta.

Noi conserviamo da sempre questo prezioso clone e ne siamo fieri custodi.

Tutte le nostre vigne di cannonau sono frutto di una rigorosa selezione massale in quanto crediamo che le nostre vecchie viti siano parte fondamentale del nostro terroir.

“**Li sureddi**” rosso è un vino fortemente identitario, complesso ed elegante: dietro al suo corpo cela il suo animo di donna.

Denominazione: Romangia igt Rosso

Uvaggio: Retagliadu Nieddu 100%

Cru: Badde Pira

Età media delle viti: 40/50 anni

Terreno: prevalentemente calcareo ,ricco di fossili con forte presenza di marne varie,arenarie e conglomerati del miocene.

Resa per ettaro e produzione: 15/25 Q.li/Ha -1860 bottiglie.

Note di vinificazione: raccolta manuale dell’uva in piccole cassette di plastica. Selezione dei migliori grappoli e diraspatura a chicco intero in una misura del 25/30%. Fermentazione spontanea con lieviti selvaggi presenti naturalmente sulle bucce, in vasche aperte di cemento per circa 5 giorni senza nessun controllo della temperatura. Svinatura in piccoli serbatoi d’acciaio. Al termine della malolattica sosta in cemento per circa un anno.

Li Sureddi rosso, dopo vari travasi, va in bottiglia con una piccola aggiunta di metabilsofito di potassio e non subisce nessuna chiarifica e filtrazione. Può presentare nel corso della sua evoluzione un deposito nobile e naturale in bottiglia. Conservare a una temperatura di 12°-15° affinché il vino possa maturare bene e nelle migliori condizioni senza subire alterazioni.

Valori analitici: Alcool Vol.16,5%

Ph: 3,44 - Acidità Totale: 4,80 - Acidità Volatile: 0.49

Solfiti:

Anidride solforosa totale: 54 mg/l (limite legale massimo 150 mg/l)

Anidride solforosa libera: 17 mg/l



“**Li sureddi**” bianco è un blend per il 80/90% di vermentino e girò bianco in una misura che varia dal 10 al 20 % in base all’annata.

Esistono varie tipologie di vermentino: il nostro è un clone da sempre esistito in Romangia e si caratterizza per l’acino grosso e compatto e per il profilo organolettico molto più dolce e fruttato. Il girò bianco invece è un antico vitigno autoctono sardo ormai quasi scomparso riconoscibile per il grappolo alato e l’acino dorato dalla buccia spessa con un inconfondibile richiamo aromatico.

“**Li sureddi**” bianco è il frutto di una rigorosa selezione delle nostre migliori uve bianche provenienti da piante la cui età media si aggira intorno ai 50 anni.

E’ un vino ampio e di grande persistenza caratterizzato da una nota salata che lentamente lascia spazio ad una lunga scia balsamica accompagnata da erbe aromatiche tipiche della Romangia.

“**Li sureddi**” bianco è un vino vivo: esprime a pieno il carattere distintivo di ogni sua annata.

Denominazione: Romangia igt Bianco

Cru: Badde Pira

Uvaggio: 100% uve bianche provenienti da antichi vitigni autoctoni

Età media delle viti: 40/50 anni

Terreno: prevalentemente calcareo, ricco di fossili con forte presenza di marne varie, arenarie e conglomerati del miocene.

Resa per ettaro e produzione: 30/45 Q.li/Ha - 3300 bottiglie.

Note di vinificazione: raccolta manuale dell’uva in piccole cassette di plastica. Selezione dei migliori grappoli e pigiatura soffice delle uve. Fermentazione spontanea con lieviti selvaggi presenti naturalmente sulle bucce, in vasche aperte di cemento per circa 48 ore. Svinatura in piccoli serbatoi d’acciaio a temperatura controllata fino al termine della fermentazione che si protrae per circa 20 giorni. Al termine della malolattica il vino sosta in cemento per circa un anno. Li Sureddi bianco, dopo vari travasi, va in bottiglia con una piccola aggiunta di metabisolfito di potassio senza subire nessuna chiarifica e filtrazione. Può presentare nel corso della sua evoluzione un deposito nobile e naturale in bottiglia. Conservare a una temperatura di 12°-15° affinché il vino possa maturare bene e nelle migliori condizioni senza subire alterazioni.

Valori analitici: Alcool Vol.15,5%
Ph:3,30 Acidità Totale:5,46 Acidità Volatile:0.46

Solfiti:

Anidride solforosa totale: 55 mg/l (limite legale massimo 200 mg/l)

Anidride solforosa libera: 16 mg/l