



ANNATA 2019

"I grappoli appiattati nell'ombra divenivano misteriosi come tutti gli esseri umani che si affacciano alla vita"

Corrado Alvaro

Ci portiamo alle spalle un'annata difficile e affrontiamo questa nuova vendemmia con fiducia e fieri per aver dato il massimo sia in vigna che in cantina. Dopo un autunno con temperature appena al di sopra della media, arrivarono le prime piogge mai invadenti ma indispensabili per garantire quella riserva idrica che le piante utilizzeranno per i mesi caldi.

Arrivò l'inverno e iniziammo con la potatura poichè anche i meravigliosi stormi di merli ci sussuravano che il tempo era giunto. A volte la natura ci parla: basta osservarla e saperla ascoltare. Rispetto al 2018 il germogliamento fu più tardivo anche se abbastanza regolare.

Il mese di Aprile si presentò mite con qualche pioggia sporadica: tutto sembrava filare liscio ma fu il mese di Maggio a ricordarci che noi, piccoli vignaioli sulla terra, dipendiamo in tutto e per tutto da Madre Natura. In piena fioritura le piccole gemme ormai sbocciate furono spazzate via da forti venti freddi e al contempo salati di maestrale. In particolar modo sulla produzione di uva bianca ci fu una perdita del 70%.

Il resto della stagione per fortuna proseguì all'insegna della normalità e i mesi a venire furono caldi e secchi accompagnati da costanti venti di nord-ovest che ci consentirono di ridurre il piano di difesa a soli tre trattamenti di zolfo ramato per tutto l'andamento annuale.

L'invaia fu regolare ma non uniforme per i danni causati dalle forti correnti che hanno favorito la nascita precoce delle femminelle.

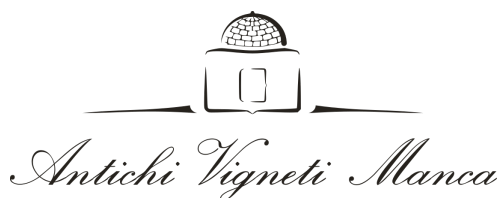
La prima metà di Agosto fu leggermente umida e mite senza picchi di caldo.

Le viti riprendono fiato e l'uva matura serena. L'annata stava prendendo una direzione molto qualitativa.

Beneficiando di questo clima meraviglioso arrivammo a fine Settembre con un'uva eccellente. Fu una vendemmia soleggiata e armoniosa, ricca di profumi e ricordi: qualcosa nell'aria ti rasserenava, anche i rumori erano familiari.

Per i vini rossi le rese sono state 30/35 q.li /Ha mentre per i bianchi purtroppo sui 10/15 q.li /Ha.

È certo che la perdita del raccolto conseguente ai forti venti freddi di maestrale è stata significativa, ma questa riduzione di quantità è un fattore che ha favorito la qualità poichè ha determinato una selezione naturale che, riducendo la resa, ha permesso alle uve sane di maturare meglio.



“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 poichè 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: 30/35 Q.li/Ha - 2697 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. Metà della massa è stata elevata in una botte di pregiato castagno da 1000 lt per circa 6 mesi e poi assemblata alla parte restante in cemento e acciaio.

Li Sureddi rosso, dopo vari travasi, va in bottiglia con una piccola aggiunta di metabisolfito 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.15%

Ph: 3,37 - Acidità Totale: 5,05 - Acidità Volatile: 0.51

Solfiti:

Anidride solforosa totale: 67 mg/l (limite legale massimo 150 mg/l)

Anidride solforosa libera: 23 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.

È 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 antichivigneti 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: 10/15 Q.li/Ha - 2656 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. A differenza del 2018 nel bianco 2019 è stato effettuato un **batonnage di circa 4 mesi**. 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%

Ph: 3,20 Acidità Totale: 6,20 Acidità Volatile: 0,32

Solfiti:

Anidride solforosa totale: 65 mg/l (limite legale massimo 200 mg/l)

Anidride solforosa libera: 22 mg/l