

# VINI A CONSUMO, BIANCHI e ROSSI

CALICE DOC  
QUARTINO  
MEZZO LITRO

€ 5  
€ 5  
€ 10

## BIANCHI

### **VERMENTINO DOCG di GALLURA**

*( La Gallura è una zona di alta collina nel nord est della Sardegna; In un microclima fatto da un terreno a sedimentazione granitica, un clima asciutto, vento prevalente il Maestrale, il vitigno trova un habitat ideale per un vino pregiato dal colore giallo paglierino, profumato ed elegante.)*

|                        |  |      |
|------------------------|--|------|
| FUNTANALIRAS cl 375    | Cantina del Vermentino, Monti                  | €12  |
| GIOGANTINU SUPERIORE   | Cantina del Giogantinu, Berchidda              | €18  |
| AGHILOIA SUPERIORE     | Cantina del Vermentino, Monti                  | €22  |
| BRANU                  | Cantine Surrau , Arzachena                     | € 24 |
| FUNTANALIRAS SUPERIORE | Cantina del Vermentino, Monti                  | €24  |
| CANAYLI SUPERIORE      | Cantina Gallura, Tempio                        | €24  |
| MONTEORO SUPERIORE     |  |      |
| CANAYLY v. TARDIVA     | Cantina Gallura, Tempio                        | €28  |
| ARACHENA v.TARDIVA     | Cantine del Vermentino, Monti                  | €28  |
| RUINAS SUPERIORE       | Cantina Dapperu, Luras - IGT Colli del Limbara | €30  |
| CAPICHERA VIGNA'GENA   | Cantina F.Ili Ragnedda, Arzachena              | €32  |

### **VERMENTINO DOC DI SARDEGNA**

*( Coltivato in tutta la Sardegna, stesso vitigno ma diverso microclima rispetto alla Gallura. Più siccitoso, sabbioso, con prevalenti venti caldi come lo Scirocco,! Più corposo, livello alcolico superiore e gusto vinoso ed aromatico. Si abbina alla grande con primi e secondi di pesce e con formaggi non stagionati*

|              |                            |      |
|--------------|----------------------------|------|
| FRONTINI     | Selezione Frontini         | €16  |
| PRENDAS      | Cantina di Dolianova       | €20  |
| COSTAMOLINO  | Cantina Argiolas, Serrenti | €20  |
| CALA SILENTE | Cantina di Santadi         | €22  |
| CALA REALE   |                            |      |
| IS ARGIOLAS  | Cantina Argiolas, Serrenti | € 26 |

### **NURAGUS DOC DI CAGLIARI**

*( Vitigno antichissimo coltivato nel Cagliaritano. Dal colore giallo paglierino, ha un sapore fruttato e fresco ed un moderato contenuto alcolico. Accompagna piatti leggeri a base di pesce e frutti di mare)*

|         |                            |     |
|---------|----------------------------|-----|
| PERLAS  | Cantina di Dolianova       | €20 |
| SELEGAS | Cantina Argiolas, Serdiana | €22 |
| PEDRAIA | Cantina di Santadi         | € 2 |

## VERNACCIA DOC DI ORISTANO

( vitigno antichissimo ed autoctono da cui si produce un vino da dessert DOC famoso in tutto il mondo con un invecchiamento minimo di 8 anni. Ma qui si presentano vini da pasto dove la Vernaccia, in purezza o presente almeno al 80% si affina nel breve. Da qui la sua qualificazione IGT Tharros in quanto non si può citare in etichetta il termine Vernaccia. Dai sapori forti e complessi, sono vini che ben si accompagnano piatti di gran sapidità di pesce e formaggi semistagionati)

|                 |                         |      |
|-----------------|-------------------------|------|
| KARMIS          | Cantina Contini, Cabras | € 22 |
| GIGANTI RISERVA | Cantina Contini, Cabras | € 24 |

## ALTRI VITIGNI IMPORTANTI

( La Sardegna è ricca di altri importanti vitigni, per lo più autoctoni, che caratterizzano alcune aree del suo territorio; **II SEMIDANO**, asciutto ed elegante, nella ristretta zona di Mogoro nel Oristanese, il **TORBATO**, fresco e moderatamente fruttato, nel Algherese, il **NASCO**, profumatissimo, nel Cagliariitano;

|                                  |                                |      |
|----------------------------------|--------------------------------|------|
| TORBATO TERRE BIANCHE CUVÉE' DOC | Cantina Sella & Mosca, Alghero | €24  |
| MONTESICCI NASCO DOC             | Cantina di Dolianova           | €24  |
| ISELLIS NASCO                    | Cantina Argiolas, Serdiana     | €24  |
| PUISTERIS Semidano SUPERIORE     | Cantina di Mogoro              | € 24 |

## BOLLICINE

Fra i tanti vini frizzanti e spumanti che ormai connotano il panorama vinicolo della Sardegna abbiamo scelto solo quelli provenienti da vitigni DOC e spumantizzati in Sardegna

|                                      |  |      |
|--------------------------------------|--|------|
| BALARI VERMENTINO FRIZZANTE DOCG     | Cantina del Vermentino, Monti          | €18  |
| CARALIS BRUT SPUMANTE                | Cantina di Dolianova, Verm.+Chardonnay | €20  |
| Attilio BRUT Vernaccia               | Cantina Contini, Cabras                | € 20 |
| TORBATO BRUT DOC SPUMANTE D          | Cantina Sella & Mosca, Alghero         | €20  |
| TORBATO BRUT ROSE' SPUMANTE          | Cantina Sella & Mosca, Alghero         | €22  |
| AKENTA VERMENTINO DOC SPUMANTE       | Cantina S.M.La Palma                   | € 22 |
| AKENTA VERMENTINO DOC ROSE' SPUMANTE | Cantina S.M.La Palma                   | € 22 |

## ROSSI E ROSATI DOC ED IGT

### **CANNONAU DOC DI SARDEGNA**

*( E' il più diffuso e conosciuto vino di Sardegna ! Recenti scoperte archeologiche hanno ritrovato in siti nuragici sementi riconducibili al Cannonau. Quindi anche il più vecchio !! Colore rosso rubino, di buona struttura e di elevato grado alcolico ha sapori sapidi e fruttati. vino che si presta a lunghi invecchiamenti Si abbina al meglio con i tradizionali arrostiti sardi e la selvaggina, nonché formaggi stagionati)*

|                                  |                                       |      |
|----------------------------------|---------------------------------------|------|
| <b>ANZENAS</b> 375 cl            | Cantina di Dolianova                  | € 12 |
| <b>FRONTINI</b>                  | Selezione Frontini                    | € 17 |
| <b>LE BOMBARDE</b>               | Cantina di S. Maria la Palma, Alghero | € 18 |
| <b>ANZENAS</b>                   | Cantina di Dolianova                  | € 20 |
| <b>KIRI</b>                      | Cantina del Vermentino, Monti         | € 20 |
| <b>NEPENTE</b>                   | Cantina di Oliena                     | € 22 |
| <b>BLASIO</b> <sup>RISERVA</sup> | Cantina di Dolianova                  | € 24 |
| <b>ROSADA</b> ROSATO             | Cantina di Dolianova                  | € 18 |

### **CARIGNANO DOC DEL SULCIS**

*( Si ritiene che sia stato portato in Sardegna dei Fenici attraverso la vecchia Sulki ( oggi Sant'Antioco) e da qui diffuso nel territorio circostante il piccolo Sulcis. In questo territorio sabbioso che degrada fino al mare il Carignano ha trovato il suo habitat più idoneo raggiungendo livelli qualitativi che lo fanno apprezzare dagli esperti come il miglior vitigno sardo. Color rosso intenso, ottima struttura, gusto morbido, fruttato ed asciutto. Gradevole da giovane ha le sue espressioni più apprezzate e famose nei vini invecchiati)*

|                    |                                |      |
|--------------------|--------------------------------|------|
| <b>GROTTAROSSA</b> | Cantina di Santadi             | €18  |
| <b>GIBA</b>        | Cantina di Giba                | €18  |
| <b>BUIO</b>        | Cantine MESA di Sant'Annarresi | € 22 |
| <b>ROCCA RUBIA</b> | Cantina di Santadi             | € 24 |
| <b>BUIO BUIO</b>   | Cantine MESA di Sant'Annarresi | € 28 |

### **MONICA DOC DI SARDEGNA**

*( Importato nel XI dai monaci Camaldolesi si caratterizza con struttura più leggera e minore tannicità rispetto al Cannonau. Vinificato in tutta la Sardegna trova però la massima diffusione e la migliore qualità nel Campidano di Cagliari. Di facile beva, grado alcolico moderato, sentori fruttati e delicati è un vino da tutto pasto abbinabile non solo ai primi di terra , carni bianche o comunque non grasse ma anche a portate di pesce di particolare sapidità come il tonno, il pesce spada od il pesce azzurro)*

|                      |                            |      |
|----------------------|----------------------------|------|
| <b>ARENADA</b>       | Cantina di Dolianova       | € 18 |
| <b>PERDERA</b>       | Cantina Argiolas, Serdiana | € 20 |
| <b>ISELLIS</b> rosso | Cantina Argiolas, Serdiana | € 24 |

### **BARBERA IGT ISOLA DEI NURAGHI**

*(Si, proprio un Barbera sardo ! Di chiara provenienza Piemontese ha trovato nel microclima del Campidano di Cagliari un habitat in grado di sviluppare un vino unico, intenso, complesso e di grande qualità come dimostrano i trebicchieri del Gambero Rosso nel 20220. ideale per carni rosse e formaggi stagionati)*

|                   |                      |     |
|-------------------|----------------------|-----|
| <b>TERRESICCI</b> | Cantina di Dolianova | €40 |
|-------------------|----------------------|-----|

## **BOVALE DOC MANDROLISAI E DOC TERRALBA**

( Di probabile provenienza spagnuola trova nei territori collinari del Mandrolisai e nell'area di Terralba, centro Sardegna, il microclima ideale. Curioso da sapere è che questo vitigno dava un vino di così elevata tannicità, robustezza e grado alcolico che in purezza non si poteva bere e veniva esportato in Francia ed in Piemonte per supportare i più delicati vini di quei territori. Oggi, le moderne tecniche enologiche consentono di degustare questo vino anche in purezza fermo restando che viene ancora usato per irrobustire e dare corpo e carattere ad importanti e famosi vini sardi. Gli esperti profetizzano per questo vitigno una rapida ascesa nelle valutazioni degli esperti. Rosso deciso, corposo ma insieme delicato nei sapori che richiamano i frutti bosco. Si abbina con tutte le carni, anche grasse, ed i formaggi di media e forte stagionatura)

|                                |   |      |
|--------------------------------|---|------|
| <b>KENTOS'ANNOS</b>            | Cantina del Mandrolisai, Sorgono        | € 20 |
| <b>CAVALIERE SARDO</b> riserva | Cantina di Mogoro                       | € 22 |
| <b>SU ENTU</b>                 | Cantina su Entu, Sanluri – IGT Marmilla | € 25 |

## **CAGNULARI DOC ALGHERO**

( Di provenienza spagnuola non a caso ha trovato diffusione nell'area di Alghero che , come è noto, ha avuto ,per la propria storia ,forti influenze e non mai dismessi rapporti con la Catalogna. Anche la zona di Usini, nel sassarese, sono molto vocate per questo vitigno che si presenta con un colore rosso non acceso e sapori morbidi e delicati. Abbinabile con primi di terra e di mare, con carni non grasse e formaggi non stagionati)

|                 |                                       |      |
|-----------------|---------------------------------------|------|
| <b>LA PALMA</b> | Cantina di S. Maria la Palme, Alghero | € 20 |
| <b>CHERCHI</b>  | Cantina Cherchi, Usini                | € 22 |

## **NIEDDERA IGT VALLE DEL TIRSO**

(E' un vitigno riscoperto dopo anni di abbandono come conseguenza della epidemia di peronospera che aveva gravemente danneggiato le antiche coltivazioni. Merito dunque alle cantine del territorio che hanno creduto nelle potenzialità di questo vitigno che li sta ripagando con risultati importanti e vini già diventati famosi. Di colorazione intensa, Nieddu significa nero in sardo, Dal profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia e frutti di bosco. Al palato si presenta asciutto, caldo, leggermente tannico ma con gradevolezza. Abbinabile con i primi di terra e di mare, carni non particolarmente grasse ve con le grigliate di pesce)

|                        |                         |      |
|------------------------|-------------------------|------|
| <b>NIEDDERA ROSATO</b> | Cantina Contini, Cabras | € 18 |
| <b>MALUENTU</b>        | Cantina Contini, Cabras | € 18 |
| <b>GIGANTI</b> riserva | Cantina Contini, Cabras | € 22 |
| <b>BARRILE</b>         | Cantina Contini, Cabras | € 30 |
| <b>Attilio BRUT</b>    | Cantina Contini, Cabras | € 22 |

## **NEBBIOLO IGT COLLI DEL LIMBARA**

( Si racconta con convinzione che la presenza di questo vitigno di nota origine Piemontese si debba al piemontese Generale Lamarmora, che per ragioni del suo ufficio, girò la Sardegna in lungo in largo lasciandoci degli straordinari appunti di viaggio. La sua produzione si colloca nella sola alta Gallura caratterizzata dagli alti colli del Limbara. Il microclima di questo territorio e la passione dei viticoltori del territorio ci regalano un vino fantastico che hanno dopo anno cresce nella considerazione degli esperti e dei semplici "bevitori", raggiungendo importanti riconoscimenti. Color rosso rubino, gran corpo e struttura che convivono con una sorprendente bevibilità. La maggior caratteristica è il sapore fruttato, caldo e morbido. Gran vino ! Da abbinare ai piatti di carne anche grassa, salumi e formaggi stagionati)

|                      |                               |      |
|----------------------|-------------------------------|------|
| <b>KARANA</b>        | Cantina Gallura, Tempio       | € 20 |
| <b>GALANA</b>        | Cantina del Vermentino, Monti | € 26 |
| <b>THAORA ROSATO</b> | Cantina del Vermentino, Monti | € 18 |

# NOTE E VALUTAZIONI SU VINI E VITIGNI

( **ante scriptum:** *le valutazioni sono del titolare che non è un sommelier e neppure un intenditore. Beve !!! Giudizi condivisi peraltro con altri bevitori fra la mia clientela !!!* )

## ROSSI

*I ROSSI CHE POSSONO ANDARE CON IL PESCE :* **Arenada** ( Monica), **Grottarossa** ( Carignano)

*I ROSSI DA GRANDE ARROSTO :* **Rocca Rubia** ( Carignano), **Galana** (Nebbiolo), **Nepente di Oliena** ( Cannonau), **Terresicci** ( Barbera)

*I ROSSI PIU' LEGGERI:* **Le Bombarde** (Cannonau), **Maluentu** ( Nieddera)

*IL ROSSO CON IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO :* **Anzenas** ( Cannonau)

*IL VITIGNO PIU' DIFFUSO E FAMOSO:* **Il Cannonau**

*...QUELLO PIU' PREMIATO:* **Il Carignano del Sulcis**

*..QUELLI EMERGENTI:* **IGT Colli del Limbara( Nebbiolo) e Bovale**

## BIANCHI

*I BIANCHI PIU' PROFUMATI :* **Montesicci** ( Nasco) e tutti i Vermentini di Gallura

*I BIANCHI PIU' SECCHI :* **Anastasia e Puisteris** (Semidano) e **Terre Bianche** ( Torbato)

*I BIANCHI CHE POSSONO REGGERE ANCHE LE CARNI :* **Arakena** (Vermentino di Gallura VT), e **Giba** ( Vermentino di Sardegna), **Karmis** (Vernaccia)

*I BIANCHI DOC FRIZZANTI:* **Balari** ( Vermentino doc di Gallura)

*IL BIANCO CON IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA' /PREZZO:* **PERLAS** ( Nuragus)

*IL VITIGNO PIU' DIFFUSO :* **Vermentino**

*IL VITIGNO PIU' PREMIATO:* **Vermentino** nella versione DOCG di Gallura

*....E QUELLI EMERGENTI :* **Vernaccia** nella versione giovane e **Semidano**

*I BRUT DA UVE DOC OD IGT:* *Tutti quelli nella carta e non trascurate i Rosè*

*I ROSATI RACCOMANDATI:* *Abbiamo selezionato solo rosati che derivano da uvaggi Doc ed IGT. Tutti raccomandati !*

# LA NOSTRA CANTINA

## VINI SFUSI DELLA CASA ROSSI E BIANCHI

Calice 4 - Quartino € 5 - Mezzolitro € 10 - Litro € 16

### VINI BIANCHI

€

|  |                |    |
|--|----------------|----|
| <b>Frontini</b> - <u>Vermentino Sardegna DOC</u> -                           | calice 5 bott. | 16 |
| <b>Giogantinu</b> , Berchidda - <u>Vermentino di Gallura DOCG</u>            |                | 18 |
| <b>Perlas</b> , Dolianova - <u>Nuragus DOC</u>                               |                | 18 |
| <b>Prendas</b> , Dolianova - <u>Vermentino Sardegna DOC</u>                  |                | 20 |
| <b>Costamolino</b> , Argiolas - <u>Vermentino Sardegna DOC 375/750cl</u>     | 12/20          |    |
| <b>Selegas</b> , Argiolas - <u>Nuragus Sardegna DOC</u>                      |                | 20 |
| <b>Pedraia</b> , Santadi - <u>Nuragus Sardegan DOC</u>                       |                | 22 |
| <b>Aghiloia</b> , Monti - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>           |                | 22 |
| <b>Terre Bianche Cuvee'</b> , <u>Sella&amp;Mosca - Torbato Doc Alghero</u>   |                | 24 |
| <b>Branu</b> , Surrau Arzachena - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>   |                | 24 |
| <b>Canaily</b> , Tempio- <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>            |                | 24 |
| <b>Funtanaliras</b> , Monti - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>       |                | 26 |
| <b>Karmis</b> , Contini Cabras - <u>Vernaccia/Vermentino IGT Tharros</u>     |                | 26 |
| <b>Cala Silente</b> , Santadi - <u>Vermentino Sardegna DOC</u>               |                | 26 |
| <b>Giunco</b> , Mesa S.Arresi - <u>Vermentino di Sardegna DOC</u>            |                | 26 |
| <b>Giganti</b> , Contini Cabras - <u>Vernaccia/Vermentino IGT Tharros</u>    |                | 26 |
| <b>Is Argiolas</b> , Argiolas - <u>Vermentino di Sardegna DOC</u>            |                | 28 |
| <b>Puisteris</b> , Mogoro - <u>Semidano Sardegna DOC</u>                     |                | 26 |
| <b>Canaily VT</b> , Tempio - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>        |                | 28 |
| <b>Montesicci</b> , Dolianova - <u>Nasco Cagliari DOGC</u>                   |                | 30 |
| <b>Isellis</b> , Argiolas - <u>Nasco Cagliari DOC</u>                        |                | 30 |
| <b>Arakena VT</b> , Monti - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u>         |                | 32 |
| <b>Ruinassas</b> , Dapperu, Luras - <u>Vermentino Gallura Superiore DOCG</u> |                | 34 |
| <b>Capichera vigna'gena</b> , Ragnedda - <u>Vermentino Gallura DOCG</u>      |                | 40 |

### VINI ROSATI

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Thaora</b> , Monti - <u>Colli del Limbara IGT</u>               |  | 18 |
| <b>Nieddera Rosè</b> , <u>Contini Cabras - Valle del Tirso IGT</u> |  | 20 |
| <b>Rosada</b> , Dolianova - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>           |  | 22 |

### VINI ROSSI

|  |                |       |
|--|----------------|-------|
| <b>Selezione Frontini</b> - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                       | calice 5 bott. | 16    |
| <b>Le Bombarde</b> , S.M. La palma - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>              |                | 18    |
| <b>Filieri, Dorgali</b> - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                         |                | 18    |
| <b>Arenada</b> , Dolianova - <u>Monica Sardegna DOC</u>                        |                | 18    |
| <b>Antigua</b> , Santadi - <u>Monica Sardegna DOC</u>                          |                | 20    |
| <b>Grottarossa</b> , Santadi - <u>Carignano Sulcis DOC</u>                     |                | 20    |
| <b>Anzenas</b> , Dolianova - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                      |                | 22    |
| <b>Perdera</b> , Argiolas - <u>Monica Sardegna DOC</u>                         |                | 22    |
| <b>Kiry</b> , Monti - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                             |                | 22    |
| <b>Costera</b> , Argiolas - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                       | 375/750 cl     | 12/24 |
| <b>Maluentu</b> , Contini Cabras - <u>Nieddera Tharros IGT</u>                 |                | 24    |
| <b>Cherchi</b> , Usini - <u>Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT</u>                |                | 24    |
| <b>Karana</b> , Tempio - <u>Nebbiolo Colli del limbara IGT</u>                 |                | 24    |
| <b>Buio</b> , Mesa S.Arresi - <u>Carignano del Sulcis DOC</u>                  |                | 24    |
| <b>Kentos</b> , Sorgono - <u>Mandrolisai DOC- blend di rossi autoctoni</u>     |                | 26    |
| <b>Nepente</b> , Oliena - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>                         |                | 26    |
| <b>Falconaro</b> , Dolianova - <u>Carignano Sulcis DOC</u>                     |                | 26    |
| <b>Blasio Riserva</b> , Dolianova - <u>Cannonau Sardegna DOC</u>               |                | 26    |
| <b>Isellis</b> , Argiolas - <u>Monica Sardegna DOC</u>                         |                | 26    |
| <b>Giganti</b> , Contini Cabras - <u>Nieddera Valle del Tirso IGT</u>          |                | 26    |
| <b>Su Entu</b> , Sanluri - <u>Bovale Marmilla IGT</u>                          |                | 28    |
| <b>Rocca Rubia</b> , Santadi - <u>Carignano Sulcis DOC</u>                     |                | 28    |
| <b>Galana</b> , Monti - <u>Blend di uve rosse sarde, Colli del Limbara IGT</u> |                | 32    |
| <b>Barrile Riserva</b> , Contini Cabras - <u>Nieddera Valle del Tirso IGT</u>  |                | 36    |

## **BOLLICINE**

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>Balari</b> , Monti - <u>Vermentino Gallura DOCG</u>                      |  | 18 |
| <b>Torbato</b> , Sella&Mosca - <u>Torbato Alghero DOC</u>                   |  | 20 |
| <b>Karalis</b> , Dolianova - <u>Blend Vermentino/Chardonnay</u>             |  | 20 |
| <b>Akenta</b> , S.M. La palma - <u>Vermentino Sardegna DOC</u>              |  | 22 |
| <b>Akenta Rosè</b> , S.M. La palma - <u>Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT</u> |  | 22 |
| <b>Torbato Rosè</b> , Sella&Mosca - <u>Torbato Alghero DOC</u>              |  | 26 |
| <b>Attilio Rosè</b> , Contini Cabras - <u>Nieddera Valle del Tirso IGT</u>  |  | 28 |