TENUTE / VIGNOLA

COMPANY PROFILE

LA NOTRA IDENTITÀ

Le forme che rappresentano l'identità visiva di TENUTE VIGNOLA sono delle reinterpretazioni illustrate dei Bronzetti Nuragici.
Statuette in bronzo realizzate tra l'età del Bronzo e quella del Ferro tra le massime espressioni dell'Arte Nuragica da cui il progetto prende ispirazione.

OUR IDENTITY

The forms that represent the visual identity of TENUTE VIGNOLA are illustrated reinterpretations of Nuragic bronze statuettes.
Bronze statuettes made between the Bronze and Iron Ages among the highest expressions of Nuragic Art from which the project takes inspiration.

CUSTODI DI STORIA E SAPORE

La nostra storia è tessuta con passione e impegno, guidata dalla visione esperta di Luca Pirina. Dalla capacità di armonizzare tradizione e innovazione in questo luogo magico dove il rispetto per il terroir si unisce alla ricerca continua dell'eccellenza, nasce l'essenza dei nostri vini: JAGAMU, CALA BLAU e S'INVENTU.

Insieme, come una famiglia unita da un obiettivo comune, ci dedichiamo a trasferire l'essenza di questa parte di Sardegna in ogni bottiglia, offrendo al mondo il risultato del nostro amore per il vino. "Sa veridade in su binu". "Nel vino è la verità" è la forza motrice di TENUTE VIGNOLA.

CUSTODIANS OF HISTORY AND FLAVOR

Our story is woven with passion and commitment, guided by Luca Pirina's expert vision. From ability to harmonize tradition and innovation in this magical place where respect for the terroir is combined with the continuous search for excellence, the essence of our wines is born: JAGAMU, CALA BLAU and S'Inventu. Together, as a family united by a common goal, we are dedicated to transferring the essence of this part of Sardinia into each bottle, offering the world the result of our love for wine. "Sa veridade in su binu". "In wine is truth" is the driving force behind Tenute Vignola.

SOSTENIBILITÀ ED ECCELLENZA

La nostra filosofia aziendale si basa su pratiche agricole che rispettano l'ambiente. La ricerca dell'eccellenza si manifesta nelle tecniche di concimazione e potatura, dove scienza e tradizione si fondono.
Utilizziamo metodi organici per nutrire il suolo e tecniche di potatura mirate per garantire il benessere delle viti, assicurando una produzione sostenibile nel rispetto dell'equilibrio del nostro ecosistema.
I nostri vini rappresentano non solo la tradizione vinicola sarda, ma anche un serio impegno verso un futuro sostenibile.

SUSTAINABILITY AND EXCELLENCE

Our business philosophy is based on agricultural practices that respect the environment. The pursuit of excellence is manifested in our fertilization and pruning techniques, where science and tradition come together. We use organic methods to nourish the soil and targeted pruning techniques to ensure the well-being of the vines, ensuring sustainable production while respecting the balance of our ecosystem. Our wines represent not only the Sardinian winemaking tradition, but also a serious commitment to a sustainable future.

CALA BLAU
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG SUPERIORE

DENOMINAZIONE: DOCG

VITIGNO: Vermentino

RACCOLTA: Manuale in cassetta. Selezione delle migliori uve della tenuta.

VINIFICAZIONE
Pigiato e diraspato, successivamente fatto macerare sulle bucce per 48 ore.
Dopo la macerazione vengono separate le bucce dal mosto fiore che viene fatto decantare in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 7° per 72 ore. Successivamente spillato e avviata la fermentazione alcolica per una durata di circa 2 settimane.

ALCOOL: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12° C.

COLORE
Giallo paglierino con sfumature dorate.

PROFUMO
Intenso e fine con note importanti di fiori bianchi, camomilla e macchia mediterranea.

SAPORE
Bella struttura, pieno, fresco e sapido, di grande longevità.

ABBINAMENTI
Da abbinare con piatti ricchi e saporiti, a base di pesce arrosto o in salsa.

JAGAMU
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG

DENOMINAZIONE: DOCG

VITIGNO: Vermentino

RACCOLTA: Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE
Non viene ne pigiato ne diraspato ma pressato a grappolo intero, dopo averlo refrigerato una notte in cella. Si utilizza solo il mosto fiore che viene fatto decantare in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 7° per 72 ore. Successivamente viene spillato e avviata la fermentazione alcolica per una durata di circa 2 settimane.

ALCOOL: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°/10° C.

COLORE
Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

PROFUMO
Intenso e persistente con note dolci e fiori gialli, complesso e fragrante.

SAPORE
Grande volume, deciso, elegante con note minerali e sapidità.

ABBINAMENTI
Grande adattabilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, di verdure e di mare.

ROS'ARESTA
CANNONAU DI SARDEGNA
ROSATO DOC

DENOMINAZIONE
DOC

COLORE
Rosa Tenue.

VITIGNO
Cannonau

VINIFICAZIONE
Pigiato e diraspato, successivamente avviata la macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore. In seguito si avvia la fermentazione che ha una durata di circa 10/12 giorni.

ALCOOL
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°/12° C.

PROFUMO
Intenso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi con lievi note agrumate che ricordano il pompelmo rosa.

SAPORE
secco, con una nota acidula che dona freschezza e ben bilanciata dalla struttura del vino. Deciso e avvolgente con un bel finale moderatamente sapido.

S'INVENTU
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC

DENOMINAZIONE
DOC

VITIGNO
Cannonau

RACCOLTA
Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE
Pigiato e diraspato, successivamente avviata la macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore. In seguito si avvia la fermentazione che ha una durata di circa 10/12 giorni.

ALCOOL
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°/16° C.

COLORE
Rosso rubino carico con sfumature granato.

PROFUMO
Intenso e fine, note di frutti rossi e balsamiche, chiude con sfumature di macchia mediterranea.

SAPORE
Note fruttate, deciso e persistente, tannini tondi e levigati.

ABBINAMENTI
Adatto su carne alla brace e primi piatti di carne, ma anche su pesce in salsa saporita.

LI BRINCHI
VINO BIANCO
Frizzante

DENOMINAZIONE: DOCG

COLORE
Giallo oro con riflessi verdi.

VITIGNO: Vermentino

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA
A rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

PRESSIONE IN BOTTIGLIA
Circa 2,5 atm.

RESIDUO ZUCCHERINO
Circa 0 g/l

CONSERVAZIONE
In luogo fresco a T inferiore a 15° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°/8° C

MAR'E SOLI
VERMENTINO DI SARDEGNA
Spumante Brut

DENOMINAZIONE: DOC

COLORE
Cristallino, paglierino con leggeri riflessi verdi.

VITIGNO: Vermentino

ALCOOL: 12% vol.

PROFUMO
fruttato e floreale al naso con sentori tipici del Vermentino e saltati da un perlage fine e persistente.

SAPORE
fresco e vivace, con una bella sapidità dettata dalle uve di provenienza dai nostri vigneti in prossimità del mare.

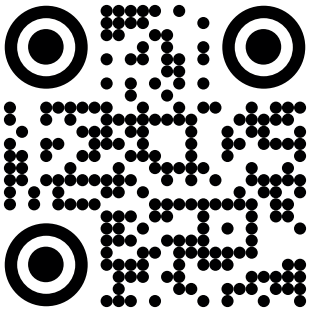
DOVE SIAMO
WHERE WE ARE

TENUTE / VIGNOLA

tenutevignola.com

tenute_vignola

+39 392 2483598

SOCIETÀ AGRICOLA
TENUTE VIGNOLA S.R.L.S

Località Lu Colbu, km35
07038, Trinità D'Agultu e Vignola
Olbia Tempio, ITALIA