

OSTERIA LE TERME & URANO CUISTI

Per il ciclo "Produttori Emergenti"

AUDARYA autenticità sarda

Audarya significa "nobiltà d'animo" di chi lavora la terra, in un'antica lingua orientale.

È il nome dell'azienda.

Etichette immagini della Belle Epoque recuperate in un bestiario

A guidare l'azienda ci sono Salvatore (34) e Nicoletta(30). 2014 prima vendemmia con la complicità del padre Enrico.

L'area in cui oggi si trova Serdiana è stata abitata sin dal Neolitico. Nel corso dei secoli ha visto il passaggio della civiltà nuragica prima, del punico dopo e poi il romano. Dopo la dominazione vandalica e bizantina, Serdiana fece parte dei giudicati di Cagliari, nel Medioevo.

Serdiana è sempre stata un fiorente centro agricolo. Attualmente è famoso per la produzione di uva. 20 ettari di vigneti di cui 10 attorno alla cantina che sorge immersa nel verde.

4 tenute: Audarya (Camminera 2ha, Bisai, Monica, Nuracada), Acquasassa (Vermentino, Malvasia Estissa, Nuragus), Su Stani (Bessiu), Is Crabilis (cannonau a circa 8km dalla cantina)

Si coltivano uve autoctone sarde e del cagliaritano in agricoltura integrata. I ceppi sono tutti ad alberello tradizionale sardo con spalliera bassa. La media di età dei vigneti supera i 20 anni. Le altitudini sono di circa 150/200 mslm

Ogni tenuta ha terreni unici caratterizzati da calcare, marna, argilla. L'aria marina del Golfo influisce, regalando peculiarità uniche.

I VINI degustati nel seguente ordine:

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2023

Vermentino di Sardegna Denominazione di Origine Controllata 100% vigna "Su Stani" , Serdiana. Terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare. Densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro e produzione di 60-70 q.

Pressatura soffice e decantazione naturale del mosto a basse temperature. Fermenta in tini di **acciaio a 13°C**. Sosta sulle fecce fini per un breve periodo, per una naturale stabilizzazione del vino. Giallo paglierino con riflessi verdolini, fruttato, con delicate note agrumate. Al palato fresco, dalle sensazioni minerali.

Il mio giudizio: Buono, adatto al consumo quotidiano!

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2022

Un anno in più ha presentato un vermentino più compatto.

Il mio giudizio: Buono raccomandato nell'acquisto.

NURAGUS DI CAGLIARI DOC 2023

Nuragus di Cagliari Denominazione di Origine Controllata Nuragus 100% vigne "Acquasassa" e "Audarya", Sardiniana terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare pressatura soffice e decantazione naturale a freddo del mosto. **Solo il mosto fiore fermenta in tini di acciaio a 16°C** di temperatura per esaltare le caratteristiche originarie del terroir. Completa il proprio percorso evolutivo, stando sulle fecce fini prima della bottiglia. giallo paglierino, fragrante, con noteromatiche di erbe essenziali, ricco e dalla piacevole morbidezza, al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 17°C – 70%.

Il mio giudizio: interessante ottimo raccomandato nell'acquisto.

ROSATO CANNONAU DOC 2023

Cannonau di Sardegna Denominazione di Origine Controllata Rosato Cannonau 100% Vigna Is Crabilis Ussana e Audarya Sardiniana terreni calcareo-argillosi a 160 – 200 metri sul livello del mare, pressatura soffice e stabilizzazione del mosto a freddo per 4-5 giorni. Fermenta in **tini di acciaio a bassa temperatura**. Sosta sulle fecce fini per un breve periodo, per una naturale stabilizzazione del vino e per l'ottenimento di una migliore armonia gustativa del vino. rosa chiaro, fruttato, con note di agrumi e frutta tropicale, fresco dalla spiccata mineralità.

Il mio giudizio: Accettabile, adatto al consumo quotidiano.

BESSÌU NASCO DI CAGLIARI DOC 2021

il Nasco è uno dei vitigni tipici del sud sardegna. questo è un vino caratterizzato da un lungo affinamento e dalle peculiarità delle uve che lo rendono avvolgente, ma anche estremamente delicato.

classificazione: Nasco di Cagliari denominazione di origine controllata Nasco 100% vigna «su stani» serdiana terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare
vinificazione: pressatura soffice e decantazione naturale a freddo del mosto. solo il mosto fiore fermenta in tini d'acciaio a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche originarie del terroir. chiude con 8 mesi di affinamento nel tino di acciaio e sulle fecce fini colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli olfatto: fragrante ricco di note climatiche mediterranee gusto: avvolgente, persistente in contesto di grande equilibrio.

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato nell'acquisto.

ESTISSA MALVASIA DI CAGLIARI DOC

la malvasia è una delle principali varietà del sud sardegna. Aromatica di fiori di pesco e pera, dorata ed equilibrata al palato. Fermenta lentamente e affina sette mesi sulle fecce fini in un piccolo tino in cemento, in cui matura struttura e mineralità. "est'issa", è lei.

classificazione: malvasia di cagliari denominazione di origine controllata malvasia 100%, vigna acquasassa, serdiana. Terreni calcareo-argillosi a 140 metri sul livello del mare. vinificazione: pressatura soffice e decantazione naturale a freddo. fermenta lentamente in cemento a temperatura controllata. chiude con 7 mesi di affinamento sulle fecce fini all'interno di un tino in cemento grezzo ovoidale di piccole dimensioni,(200lt) al fine di maturare e ottenere importante struttura e mineralità. colore: giallo paglierino dorato olfatto: aromi di fiori di pesco e pera gustativo: il sorso è sapido e lievemente aromatico, in un contesto centrato ed equilibrato

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato nell'acquisto.

MONICA DI SARDEGNA DOC 2022

Monica di Sardegna Denominazione di Origine Controllata. Monica 100% vigna "Audarya", Serdiana terreni calcareo-argillosi a 200 metri sul livello del mare. Dopo una breve macerazione a freddo delle uve, la fermentazione avviene in **tini di acciaio a temperatura controllata, 15-18 giorni a 23°C**. Affinamento sulle fecce fini per una naturale stabilizzazione del vino. rosso rubino dall'unghia violacea intenso con lievi note vegetali tipiche del vitigno fresco e piacevolmente morbido, ben equilibrato.

Il mio giudizio: Buono, adatto al consumo quotidiano

CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2023

Cannonau di Sardegna Denominazione di Origine Controllata Cannonau 100% vigna "Is Crabilis", Ussana. terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare. **lunga macerazione di 30 giorni a 25°C**. Completa la fermentazione **malo-lattica ed il successivo affinamento sulle fecce fini, in tini di acciaio** termocondizionato al fine di esaltare la componente aromatica tipica del vitigno. rosso rubino intenso, lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura. strutturato, caldo e persistente

Il mio giudizio: buono, adatto al consumo quotidiano

NURACADA BOVALE IGT 2021

Isola dei Nuraghi IGT Bovale Bovale 100% Vigna Audarya Serdiana terreni calcareo argillosi a 160 metri sopra il livello del mare. Esposizione sud-ovest macerazione a temperatura controllata e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 24°C. **La malo-lattica avviene in piccoli fusti di rovere**, nei quali il vino completa il proprio ciclo **di affinamento per i successivi 12 mesi**. rosso rubino carico sentori di spezie dolci e piccoli frutti rossi che tendono alla confettura morbido e delicatamente tannico.

il mio giudizio: Ottimo, raccomandato

BISAI ISOLA DEI NURAGHI IGT VINO DA UVE STRAMATURE 2022

Vino da uve stramature a indicazione geografica tipica vigna Audarya terreni calcareo-argillosi a 200 metri sul livello del mare. Appassimento naturale con il taglio del capo a frutto su filo portante. macerazione sulle bucce per 36 ore, pressatura soffice e fermentazione lenta in tino d'acciaio termocondizionato. giallo dorato intenso albicocca disidratata, miele millefiori e macchia mediterranea. dolce e ben equilibrato, con una freschezza naturale dovuta alla sovraturazione

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato.

SCHEDE ELABORATE DA ILARIA MARCHESELLI

GIUDIZI: URANO CUIPISTI