



**Cantine
di Dolianova**
Ogni bottiglia
è un inno
alla Sardegna

*Each bottle is
a tribute
to Sardinia*

cantine di
**dolia
nova**

La più grande cantina sarda è più grande di quanto pensi.

Con **1.200 ettari** di vigneti propri, le Cantine di Dolianova sono di gran lunga la più grande cantina della Sardegna. Grazie alle uve conferite da più di **300 soci** producono eccellenze premiate oltre 100 volte negli ultimi 10 anni.

Dei nostri vini ci piace dire che **“Ogni bottiglia è un inno alla Sardegna”**. Dedichiamo infatti tutta la nostra passione ai vitigni tipici della nostra isola (Cannonau, Monica, Nuragus, Vermentino, Nasco, Barbera Sarda e Moscato).

Con il progetto **“Dolianova 2019”**, che ci porterà a festeggiare i **70 anni di vita**, daremo ulteriore slancio alle Cantine con una nuova immagine, con dei nuovi vini e con un programma di investimenti che confermerà ancora una volta la nostra leadership nell'isola.

Le Cantine di Dolianova si preparano ad imbottigliare il futuro. Con la qualità di sempre e con una passione che non tramonta mai: quella per i nostri vini e per la nostra isola.

The largest winery in Sardinia is much larger than you can imagine.

With **1,200 hectares** of our own vineyards, Cantine di Dolianova is by far the largest winery in Sardinia. Thanks to the grapes grown by over **300 associates**, Cantine di Dolianova produces excellent wines that have received over 100 awards in the last 10 years.

When speaking about our wines, we like to say that **“each bottle is a tribute to Sardinia”**. In fact, we devote all our passion to the typical grape varieties of our island (especially Cannonau, Monica, Nuragus, Vermentino, Nasco, Barbera Sarda e Moscato).

With the **“Dolianova 2019”** project currently being launched, leading us to our **70th-anniversary** celebration three years from now, we will give further momentum to the Cantine with a new image, new wines and an investment programme that will once again confirm our leadership on the island.

Cantine di Dolianova is preparing to bottle the future. With the same high quality and an infinite passion for our wines and our island.



 **Una cantina in crescita: i nostri numeri.**

Quando, nel 1949, trentacinque viticoltori si unirono per dare vita alle Cantine di Dolianova, non immaginavano forse il grande cammino che le Cantine avrebbero percorso nei decenni successivi. I numeri parlano chiaro, e disegnano il profilo di una realtà unica in Sardegna per importanza e capacità produttiva.

 ***An expanding winery: our numbers.***

When 35 growers united to found Cantine di Dolianova in 1949, it's likely they did not imagine the great journey the Cantine would embark on in the following decades. The numbers speak for themselves, drawing the outline of a company which is unique in Sardinia for its importance and production capacity.



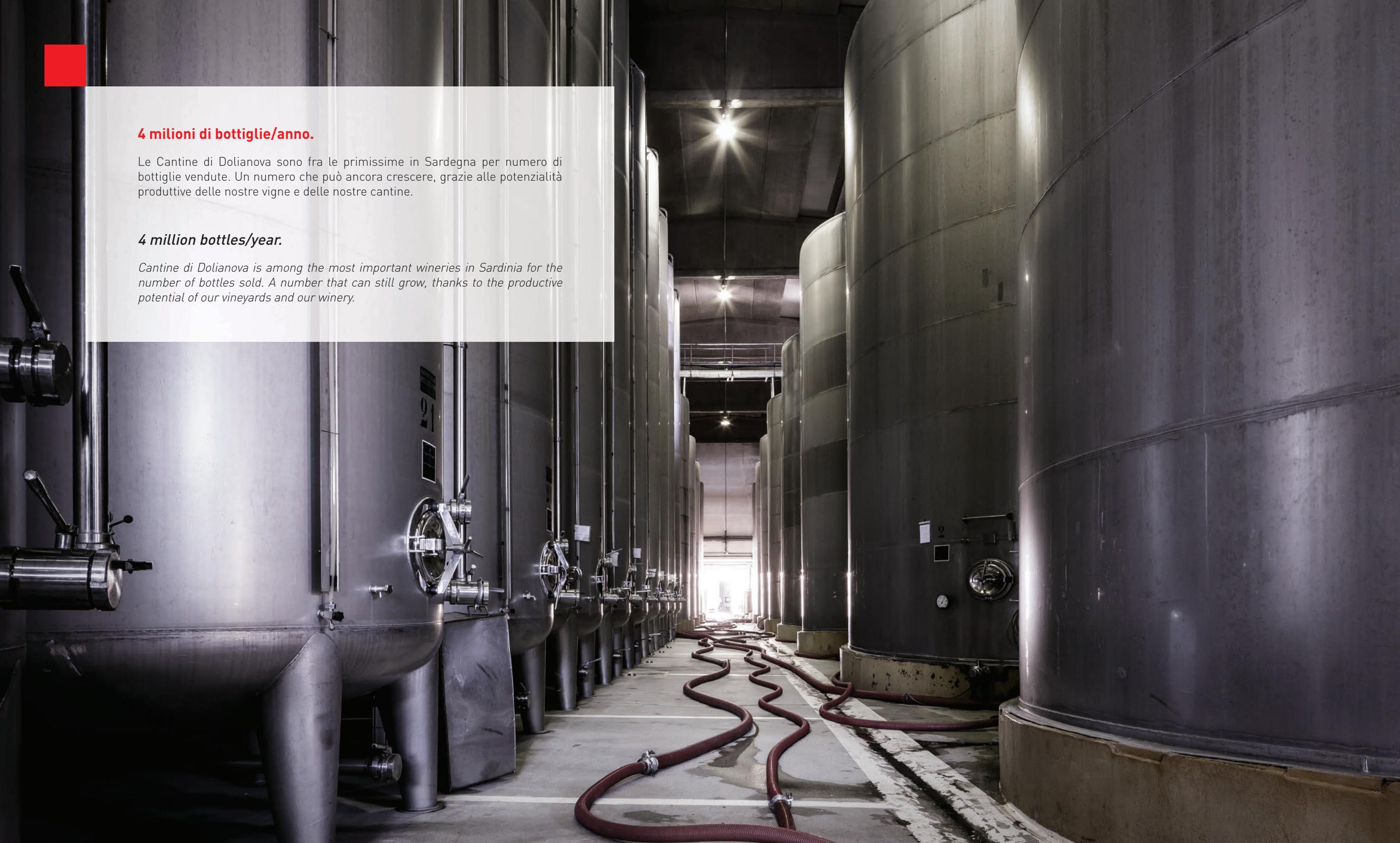
1.200 ettari dedicati ai migliori vitigni sardi.

Le nostre vigne sono concentrate principalmente nel Parteolla, nel sud della Sardegna. Nessun'altra cantina dell'isola dispone di una distesa di vigne così rilevante. Un punto di forza importante, che rende le nostre cantine più capaci di garantire la qualità dei propri vini e di seguire con più facilità le richieste dei mercati.

1,200 hectares dedicated to the best Sardinian vines.

Our vineyards are mainly concentrated in Parteolla, in southern Sardinia. No other winery on the island has such a sizeable expanse of vineyards. This important strength ensures our winery is better able to guarantee the quality of our wines and easily follow market trends.





4 milioni di bottiglie/anno.

Le Cantine di Dolianova sono fra le primissime in Sardegna per numero di bottiglie vendute. Un numero che può ancora crescere, grazie alle potenzialità produttive delle nostre vigne e delle nostre cantine.

4 million bottles/year.

Cantine di Dolianova is among the most important wineries in Sardinia for the number of bottles sold. A number that can still grow, thanks to the productive potential of our vineyards and our winery.



70 anni di storia, 3.000 di tradizione.

Il nome di **Dolianova**, in Sardegna, è da sempre legato alla produzione di vini di qualità. In quest'area le prime testimonianze della cultura vinicola sono addirittura millenarie, come raccontano i reperti nuragici (brocche, torchi) ritrovati nella zona. Le Cantine di Dolianova sono **nate nel 1949** per proseguire e valorizzare quella tradizione. In quegli anni, in una Sardegna profondamente diversa da quella attuale, un gruppo di viticoltori si riunì per provare a valorizzare meglio e in prima persona il frutto della propria fatica, dando una forza comune all'impegno dei singoli.

L'album di famiglia delle Cantine è ricco di immagini che raccontano quella storia. Le foto delle vendemmie, le bottiglie storiche, i primi premi vinti. I volti di allora si sovrappongono a quelli di oggi perchè spesso i soci delle Cantine sono **i figli ed i nipoti di quei primi fondatori**.

Tanti anni di storia ci hanno insegnato che la qualità non si improvvisa. Oggi, le Cantine di Dolianova sono pronte a guardare al futuro con la forza e la consapevolezza di chi può vantare **70 anni di storia** e con la saggezza di un territorio che ha **3.000 anni di tradizione vitivinicola** alle spalle.

70 years of history, 3,000 years of tradition.

In Sardinia, the name Dolianova has always been linked to the production of quality wines. The first evidence of wine-growing in the area dates back to over a thousand years ago, according to the Nuraghic artefacts (jugs, wine presses) found in the area. Cantine di Dolianova was established in 1949 to continue and promote that tradition. In those years, Sardinia was still very behind the times and the island was quite different to how it is today. A group of wine growers met to form a cooperative which aimed to personally and better promote the fruits of their own labour, giving a united force to each individuals' commitment.

The Cantine's family album is full of images that show the Cooperative's evolution and tell our story. Photos of the grape harvests, historic bottles and the first awards that we won. The faces of the past are superimposed with those of today, as the Cantine's associates are often the children and grandchildren of the initial founders.

So many years of history have taught us that quality cannot be improvised. Cantine di Dolianova is ready to look to the future, with the strength and awareness that 70 years of history has brought us, along with the wisdom of an area that boasts 3,000 years of wine-making tradition.



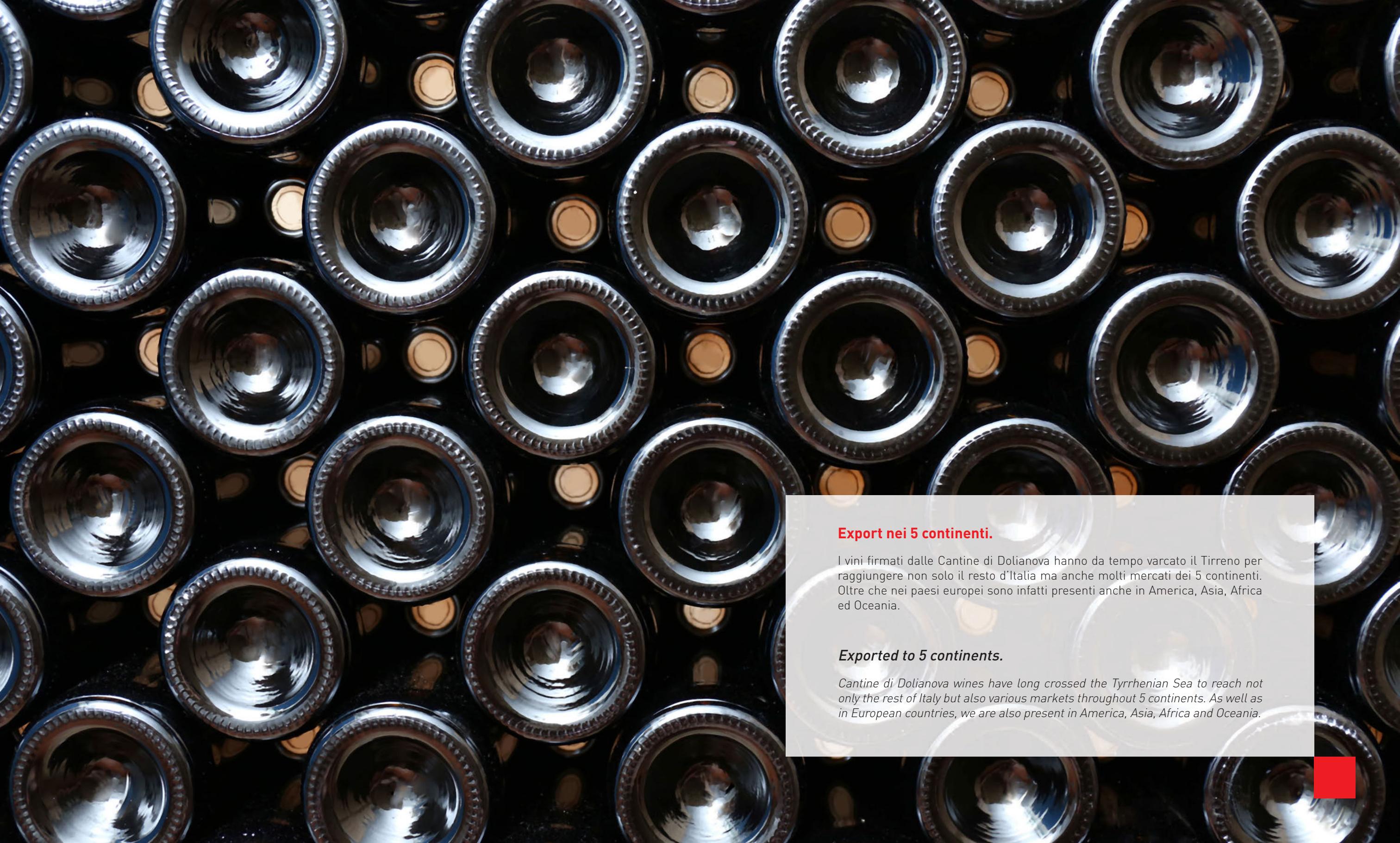
Oltre 300 soci conferitori, molti alla terza generazione.

Le Cantine di Dolianova non sono nate dall'intuito di un singolo imprenditore ma dall'unione di 35 viticoltori che unirono le forze per realizzare un sogno comune. Oggi, i nostri soci sono più di 300: molti di loro sono figli o nipoti dei soci fondatori e con il loro impegno proseguono il sogno dei loro padri.

More than 300 grower-associates, including many third-generation members.

Cantine di Dolianova was not founded on the intuition of a single entrepreneur but on the union of 35 growers who joined forces to realise a common dream. Nowadays, the Cantine boasts over 300 associates; many of whom are the children and grandchildren of the founding members who carry on their fathers' dreams with their commitment.





Export nei 5 continenti.

I vini firmati dalle Cantine di Dolianova hanno da tempo varcato il Tirreno per raggiungere non solo il resto d'Italia ma anche molti mercati dei 5 continenti. Oltre che nei paesi europei sono infatti presenti anche in America, Asia, Africa ed Oceania.

Exported to 5 continents.

Cantine di Dolianova wines have long crossed the Tyrrhenian Sea to reach not only the rest of Italy but also various markets throughout 5 continents. As well as in European countries, we are also present in America, Asia, Africa and Oceania.





100 volte primi: i nostri riconoscimenti.

Il Tre Bicchieri, con cui il Gambero Rosso premia l'eccellenza del Falconaro 2011, rappresenta solo l'ultimo riconoscimento ottenuto dai grandi vini delle Cantine di Dolianova. Dall'anno della fondazione ad oggi la qualità dei nostri vini viene infatti premiata regolarmente anche a livello internazionale, come dimostrano gli innumerevoli premi vinti in tanti anni di attività. Negli ultimi 10 anni i nostri vini sono stati premiati più di 100 volte, mentre dal 1949 ad oggi i riconoscimenti ottenuti sono più di 500.

100 first place awards: our recognition.

Gambero Rosso awarded our 2011 Falconaro 3 glasses in 2017 but this is only the latest in a series of awards won by the great wines from Cantine di Dolianova. From the very beginning of our company's foundation, the quality of our wines has been regularly awarded at an international level, as demonstrated by the hundreds of awards won over our many years in business. Over the past 10 years, our wines have been honoured more than 100 times, while the grand total is over 500 times since 1949.





Il territorio.
La Sardegna del sud e il Parteolla.

The local territory.
Southern Sardinia and Parteolla.



Il legame fra i grandi vini e il territorio in cui nascono è sempre un legame molto profondo. L'uomo e la natura intrecciano le proprie storie fino a creare un unicum indissolubile fatto non solo delle caratteristiche fisiche e climatiche del territorio, ma anche della storia, della cultura, delle tradizioni delle popolazioni che abitano quel territorio.

Il sud-est della Sardegna è una delle parti più assolate dell'isola e qui – in particolare nella regione chiamata **Parteolla** – nascono i grandi vini delle Cantine di Dolianova. I nostri vigneti si sviluppano principalmente in questo territorio che comprende i comuni di **Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana e Soleminis**. I vitigni più tipici della tradizione sarda – **Cannonau, Monica, Vermentino, Nuragus, Moscato, Nasco e Malvasia** – trovano qui l'habitat ideale per offrire all'uomo le uve che sono alla base dei nostri vini.

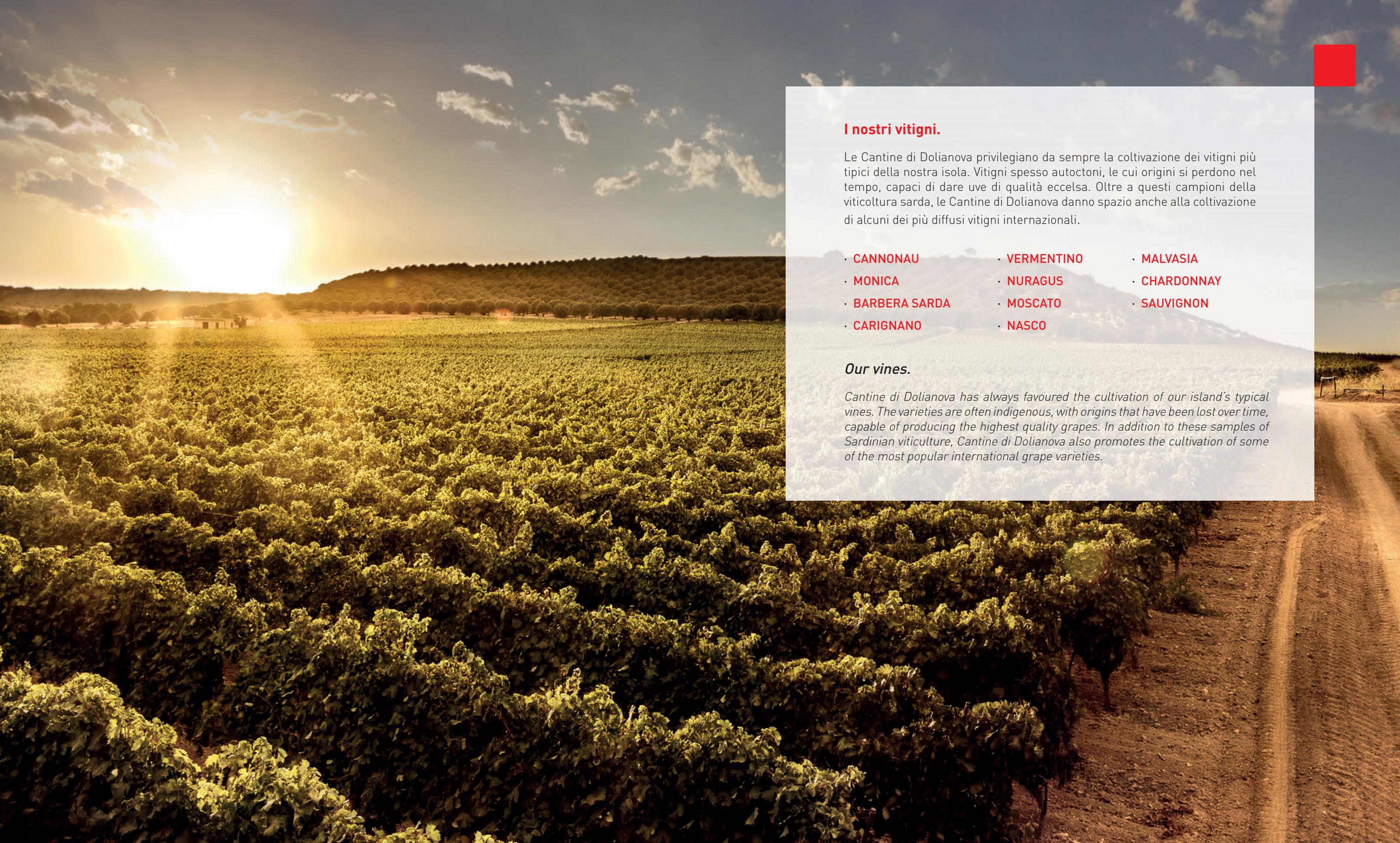
Tutta l'area è caratterizzata da colline basse e terreni ondulati. Qui, nel **basso Campidano**, si alternano inverni miti e mediamente piovosi ad estati calde e asciutte, con temperature minime medie attorno ai 12° (raramente si raggiungono valori sotto lo zero) e temperature massime medie di 22° (si possono però raggiungere anche i 40°).

The bond between great wines and the territory in which they are created is always a very deep one. Man and nature intertwine their stories to create a lasting exemplary made not only of the physical and climatic characteristics of the territory but also of the history, culture and traditions of the people who inhabit the territory.

South-eastern Sardinia is one of the sunniest parts of the island and here, especially in the region called Parteolla, is where Cantine di Dolianova's great wines are created. Our vineyards are mainly located in this area, which includes the towns of Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana and Soleminis. The most typical grape varieties of Sardinian traditions, Cannonau, Monica, Vermentino, Nuragus, Moscato, Nasco and Malvasia, have found an ideal habitat here for providing the grapes that make our wines.

The entire area is characterised by low hills and rolling terrain. Here, in the lower Campidano region, mild and moderately rainy winters alternate with hot, dry summers, with average minimum temperatures of approximately 12° C (rarely dropping below zero) and average maximum temperatures of 22° C (reaching maximums of 40° C at times).





I nostri vitigni.

Le Cantine di Dolianova privilegiano da sempre la coltivazione dei vitigni più tipici della nostra isola. Vitigni spesso autoctoni, le cui origini si perdono nel tempo, capaci di dare uve di qualità eccelsa. Oltre a questi campioni della viticoltura sarda, le Cantine di Dolianova danno spazio anche alla coltivazione di alcuni dei più diffusi vitigni internazionali.

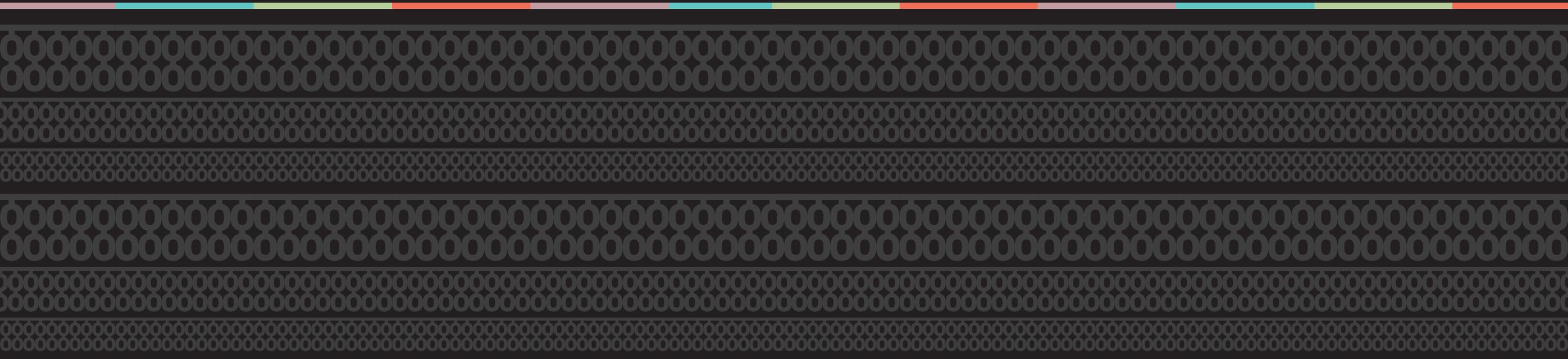
- **CANNONAU**
- **MONICA**
- **BARBERA SARDA**
- **CARIGNANO**
- **VERMENTINO**
- **NURAGUS**
- **MOSCATO**
- **NASCO**
- **MALVASIA**
- **CHARDONNAY**
- **SAUVIGNON**

Our vines.

Cantine di Dolianova has always favoured the cultivation of our island's typical vines. The varieties are often indigenous, with origins that have been lost over time, capable of producing the highest quality grapes. In addition to these samples of Sardinian viticulture, Cantine di Dolianova also promotes the cultivation of some of the most popular international grape varieties.

L I N E A T O P

T O P L I N E





TERRESICCI

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT
RED WINE - ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo: al naso è intenso, persistente e complesso. Si riconoscono sentori di ribes e ciliegia. Seguono fini note speziate di cannella. Sapore: al palato è rotondo, solare; tannini vellutati accompagnano una struttura esuberante e generosa. Finale armonico.

UVAGGI

100% Barbera Sarda.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Alla diraspapigiatura segue una macerazione di circa 12-14 giorni a una temperatura di 26-28°C. Alla svinatura il vino è trasferito in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente trasferito in barrique per un affinamento di almeno 12 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Terresicci viene completata in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

Vino da medio-lungo invecchiamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Intense ruby red with violet hues, tending towards garnet red with ageing. Nose: Intense, persistent and complex. Hints of redcurrants and cherry are noticeable, then spicy notes of cinnamon. Taste: Round and sunny on the palate; velvety tannin accompanied by a generous and exuberant structure. Harmonious at the finish.

GRAPES

100% Barbera Sarda.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

De-stemming and crushing is followed by maceration for about 12-14 days at a temperature of 26-28°C. After drawing off, the wine is transferred to vitrified cement tanks where it undergoes malolactic fermentation, after which it is transferred to barrique where it is aged for about 12 months. After this period, ageing of the Terresicci continues in vitrified cement tanks.

AGEING

An excellent wine for medium-long ageing.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C.

SERVE WITH

Perfect with roasted red meats, game and mature cheeses.



MONTESICCI

NASCO DI CAGLIARI DOC
NASCO DI CAGLIARI DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino.

Profumo: elegante e complesso con note di spezie dolci, fiori passiti e gradevoli richiami di frutta tostata.

Sapore: pieno e persistente, con una piacevole sapidità e un finale delicatamente mandorlato.

UVAGGI

100% Nasco.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una macerazione a freddo sulle bucce per una notte, il mosto è fatto riposare per 12 ore a bassa temperatura per poterlo chiarificare delicatamente. Inoculo con lieviti selezionati della parte pulita e fermentazione a 14°C per 14 giorni circa. Un travaso dopo la fermentazione dà inizio al periodo di affinamento a contatto con le fecce nobili per tutto il periodo che precede l'imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO

È preferibile berlo a partire da un anno dalla vendemmia, ma la sua struttura consente lunghi periodi di affinamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come abbinamento a importanti piatti di mare se degustato giovane, oppure con formaggi di media stagionatura. A distanza di qualche anno dalla vendemmia diventa un ideale compagno di meditazione.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Straw yellow.

Nose: Elegant and complex with notes of sweet spices, flowers and pleasant hints of toasted fruit.

Taste: Full and persistent, with a pleasant flavour and a delicate almond finish.

GRAPES

100% Nasco.

AREA OF PRODUCTION

Area surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After cold maceration on the skins for one night, the must is allowed to rest for 12 hours at low temperature in order to clarify gently. Selected yeasts are added to the clean part and it is then fermented at 14°C for about 14 days. After fermentation, the wine is drawn off and ageing takes place on the lees for the entire period before bottling.

AGEING

It can be drunk one year after the vintage, but its structure makes it suited to long periods of ageing.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places and away from light.

SERVING TEMPERATURE

14°C.

SERVE WITH

Perfect paired with seafood dishes tasted when young, or with medium mature cheeses. A few years after the vintage, it becomes the perfect companion for meditation.



FALCONARO

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT
RED WINE - ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato col procedere dell'invecchiamento.

Profumo: intenso e avvolgente con sentori di sottobosco ben amalgamati alle note di vaniglia della barrique.

Sapore: al palato è caldo, vellutato, intenso e persistente.

UVAGGI

100% uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La tecnica di vinificazione prevede la diraspapigiatura e successiva fermentazione per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Alla svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica e successivamente viene trasferito in barrique per un periodo di affinamento di circa 12 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Falconaro viene completata in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie potenzialità a partire dai tre anni dalla vendemmia e sopporta agevolmente invecchiamenti di 6-8 anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Intense ruby red with garnet hues as it ages.

Nose: Intense and enveloping with hints of the forest floor combined with the vanilla notes of the barrique.

Taste: Warm, velvety, intense and persistent on the palate.

GRAPES

100% native red grapes.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Vinification involves de-stemming and crushing, followed by fermentation for about 10 days at a temperature of 28°C. After drawing off, the wine undergoes malolactic fermentation, after which it is transferred to barrique where it is aged for about 12 months. After this period, ageing of the Falconaro continues in vitrified cement tanks.

AGEING

Best consumed 3 years or more after the harvest and can easily stand ageing for 6-8 years.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C.

SERVE WITH

Roasts, game and mature cheeses.



BLASIO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - RISERVA
CANNONAU DI SARDEGNA DOC - RESERVE



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino con riflessi granato col procedere dell'invecchiamento.
Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con note balsamiche e sentori di frutti di bosco.
Sapore: al palato è pieno, rotondo e succoso. Il finale risulta persistente e pulito.

UVAGGI

90% Cannonau, 10% uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Diraspapigiatura, macerazione per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica ed è successivamente trasferito in botti di rovere francese di media capacità dove è affinato per almeno 6 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Blasio viene completata in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie caratteristiche a partire dai tre anni dalla vendemmia e sopporta agevolmente invecchiamenti di 6-8 anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per arrostiti di carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

*Colour: Ruby red with light garnet hues as it ages.
Nose: Intense, long-lasting, ethereal, heady, with balsamic notes and hints of forest fruits.
Taste: Full-bodied, round and velvety on the palate. The finish is very persistent and clean.*

GRAPES

90% Cannonau, 10% native red grapes.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After de-stemming and crushing, it is macerated for 10 days at a temperature 28°C. After drawing off, the wine undergoes malolactic fermentation, after which it is transferred to medium-capacity French oak barrique where it is aged for 6 months. After this period, ageing of the Blasio continues in vitrified cement tanks.

AGEING

Best consumed 3 years or more after the harvest and can easily stand ageing for 6-8 years.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C.

SERVE WITH

Roasted red meats, game and strong cheeses.



PASSITO

MOSCATO DI SARDEGNA DOC
MOSCATO DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo dorato intenso, tendente all'ambrato.
Profumo: ampio e complesso, decisamente aromatico, al naso esprime un bouquet di fiori d'acacia passiti, confettura di albicocca, agrumi canditi e dolci note vanigliate e speziate sul finale.
Sapore: setosa fluidità, dolcemente morbido,untuoso e di gran corpo. Una buona sapidità bilancia le sensazioni dolci, e offre al degustatore un lunghissimo finale di frutta secca, albicocca, piccoli frutti tostati e delicate spezie.

UVAGGI

100% Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

Cresce nel cuore del Sud Sardegna che guarda il mare. Le radici affondano in suoli mediamente profondi e permeabili di marne, arenarie e calcari marnosi del miocene. La costante presenza dei venti marini mitiga il clima asciutto e soleggiato della zona.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione a freddo del pigiato per 12 ore e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto decantare a freddo e la frazione pulita avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati a una temperatura di 12°C.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre le sue migliori potenzialità a partire dai tre anni dalla vendemmia e che mantiene le sue qualità organolettiche per molti anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco (10-12°C).

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Perfetto in abbinamento a formaggi erborinati e stagionati, sa ben accostarsi alla pasticceria secca.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: intense golden yellow, tending to amber. Bouquet: rich and complex, very aromatic, nose expresses an aroma of passionate acacia flowers, apricot jam, candied citrus fruit, and notes of sweet vanilla and spice for the finish. Flavour: silky smooth, soft, sumptuous and full bodied. A good sapidity balances the sweet sensations, and offers the taster a long-lasting finish of dried fruit, apricot, small roasted fruits and delicate spices.

GRAPES

100% Moscato.

AREA OF PRODUCTION

Grown in the heart of southern Sardinia, overlooking the sea. The roots sink into medium deep, permeable soil made up of marl, sandstone and Miocene marl limestone. The constant presence of marine winds alleviates the area's dry, sunny climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Cold pressing maceration for 12 hours and subsequent soft press. The free-run must is decanted cold and the clean fraction starts fermentation carried out by selected yeasts at a temperature of 12° C.

AGEING

This wine presents the best potential from three years after harvest and maintains its organoleptic qualities for many years.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places, protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

Serve cold (10-12° C).

SERVE WITH

Perfect in combination with herbed and seasoned cheeses, also goes well with biscuits.



CÁRALIS

SPUMANTE BRUT CHARDONNAY
SPARKLING BRUT CHARDONNAY



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli.
Profumo: elegante, intenso con note fruttate.
Sapore: vivace con un buon corpo e una gradevole freschezza floreale.

UVAGGI

100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto da una pressatura soffice viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 12°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave. Terminata la presa di spuma, permane a contatto con i propri lieviti e quindi imbottigliato.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale per aperitivi, antipasti e crudité di mare.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

*Colour: Pale straw yellow with green reflections.
Nose: Elegant, intense with fruity notes.
Taste: Lively with good body and a pleasant floral freshness.*

GRAPES

100% Chardonnay.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The obtained must from gentle pressing is immediately cooled and then separated from the lees by static sedimentation. It is then subjected to initial fermentation on selected yeasts at a temperature of 12°C for about two weeks. When the initial fermentation is complete, the wine undergoes a second fermentation in a pressurised tank. After the second fermentation, it remains on the lees and then is bottled.

AGEING

Best drunk within 2 years of harvesting.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

6-8°C.

SERVE WITH

A perfect wine for aperitif, appetisers and seafood crudités.



SÇALERI

SPUMANTE DEMI SEC MALVASIA SARDA
SEMI-DRY SPARKLING MALVASIA SARDA



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino interrotto da piacevoli riflessi verdognoli, che spiccano grazie al perlage fine e persistente.

Profumo: tipicamente varietale con delicate e fragranti note di frutti a polpa gialla.

Sapore: al palato si presenta vivace, ma ben equilibrato tra acidità e zuccheri. Caratteristico il suo retrogusto leggermente amarognolo.

UVAGGI

100% Malvasia Sarda.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla presa di spuma in autoclave.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale a fine pasto in abbinamento a dolci secchi.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Straw yellow with pleasant greenish reflections that are noticeable due to the refined and persistent perlage.

Nose: Typical of the grape with delicate and fragrant notes of yellow fruit.

Taste: Lively with a good balance of acidity and sweetness on the palate. It has the slightly bitter aftertaste characteristic.

GRAPES

100% Malvasia Sarda.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The obtained must is immediately cooled and then separated from the lees by static sedimentation. It is then subjected to secondary fermentation in tanks.

AGEING

Best drunk within two years of harvesting.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

8-10°C.

SERVE WITH

Perfect at the end of a meal with dry sweets.



DOLÌ

VINO FRIZZANTE
SPARKLING WINE



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.
Profumo: intenso, fresco e fruttato, con note di mandorle e di fiori bianchi.
Sapore: vivace, morbido e fruttato con una persistente nota di freschezza.

UVAGGI

100% uve bianche autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione da lieviti selezionati, alla temperatura di 14°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave e immesso al consumo.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come aperitivo e da abbinare ad antipasti di mare e crostacei.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

*Colour: Pale straw yellow with greenish shades.
Nose: Intense, fresh and fruity, with notes of almond and white flowers.
Taste: Lively, soft and fruity with persistent fresh notes.*

GRAPES

100% native white grapes.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The obtained must is immediately cooled and then separated from the lees by static sedimentation. It is then subjected to initial fermentation on selected yeasts at a temperature of 14°C for about two weeks. When the initial fermentation is complete, the wine undergoes a second fermentation in a tank and released for sale.

AGEING

Best drunk in the year following the harvest.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

8-10°C.

SERVE WITH

Aperitifs, with seafood and shellfish appetisers.



DOLÌ ROSÈ

VINO FRIZZANTE
SPARKLING WINE



CARATTERI ORGANOLETTICI

Aspetto: rosa brillante con leggeri riflessi violacei, perlage fine e corona persistente.
Profumo: fruttato e fragrante, con sentori di lampone, litchi e fragola di bosco.
Sapore: vivace, fruttato con una piacevole vena acidula e buona sapidità.

UVAGGI

100% uve rosse del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve sono sottoposte a una leggera pressatura e il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 14°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave per un periodo di circa 40 giorni.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come aperitivo e da abbinare ad antipasti di mare e di terra.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

*Appearance: bright pink with light violet reflections, fine perlage and persistent crown.
Bouquet: fruity and fragrant, with hints of raspberry, lychee and wild strawberry.
Taste: intense and fruity with a pleasant acidity and good sapidity.*

GRAPES

100% red grapes of the territory.

AREA OF PRODUCTION

Land surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The grapes undergo a light pressing and the must obtained is immediately cooled and then separated from the lees by static sedimentation. It is then subject to an initial fermentation, conducted by selected yeasts at a temperature of 14°C for a period of about two weeks. Once the first fermentation is complete, the base wine is put in the autoclave for a period of about 40 days.

AGEING

It is best drunk in the year following the harvest.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places, protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

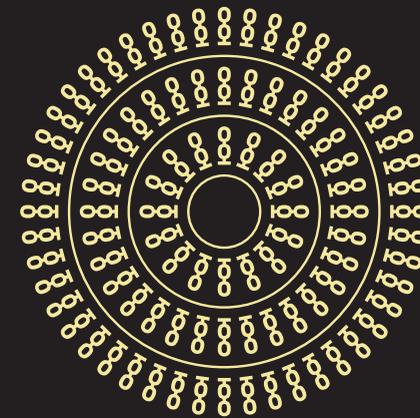
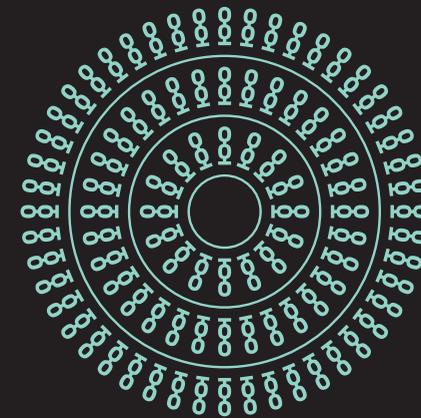
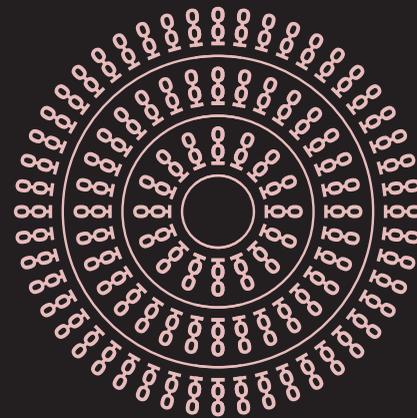
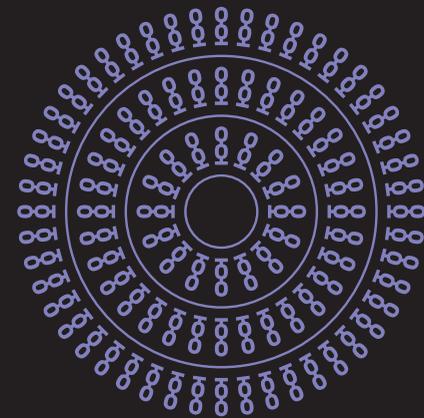
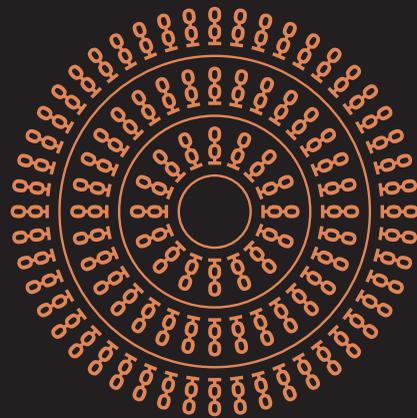
8-10°C.

SERVE WITH

Perfect as an aperitif and great with meat or fish starters.

L I N E A H O R E C A

H O R E C A L I N E





PERLAS

NURAGUS DI CAGLIARI DOC
NURAGUS DI CAGLIARI DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco e garbatamente fruttato.

Sapore: delicato, con piacevole espressione acidula.

UVAGGI

100% Nuragus.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una decantazione statica del mosto fiore ottenuto con una pressatura soffice degli acini, la parte pulita viene avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati alla temperatura di 15° C per circa 15 giorni. Affinamento sulle fecce nobili e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

INVECCHIAMENTO

In condizioni ideali di conservazione, sopporta un ulteriore periodo di affinamento di circa 2 anni a partire dalla data di imbottigliamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Crostacei, pesci nobili, antipasti e primi piatti, purchè non coperti da condimenti forti.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Light straw yellow with greenish glints.

Nose: Fresh with delicate fruit.

Taste: Delicate flavour, with pleasant acidity.

GRAPES

100% Nuragus.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After static decanting of the obtained must by gently pressing the grapes, the clean part begins fermentation on selected yeasts at a temperature of 15°C for about 15 days. It is aged on the fine lees and bottled in the spring following the harvest.

AGEING

In perfect storage conditions, it can be aged for a further period of 2 years from the date of bottling.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

10°-12°C.

SERVE WITH

Seafood, fine fish, appetisers and not strongly flavoured pasta dishes.



PRENDAS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: floreale intenso, fresco e fruttato.

Sapore: intenso e persistente, acidulo, con delicata e caratteristica vena amarognola sul finale.

UVAGGI

100% Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo un'attenta scelta delle parcelle più vocate, le uve subiscono una diraspapigiatura seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita è inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta a temperature di 14-16°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione il vino resta a contatto con le proprie fecce nobili per circa 45 giorni e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

INVECCHIAMENTO

In condizioni ideali di conservazione, sopporta un ulteriore periodo di affinamento di circa 2 anni a partire dalla data di imbottigliamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Pale straw yellow with slight greenish glints.

Nose: Intensely floral, fresh and fruity.

Taste: Intense and persistent, acidic, with delicate and characteristic bitter notes at the finish.

GRAPES

100% Vermentino.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After an accurate selection of the most suitable plots, grapes are de-stemmed and crushed and then gently pressed. The obtained must is clarified by cold static decanting and selected yeasts are added to the clean part. Fermentation takes place at a temperature of 14-16°C for about fourteen days. When fermentation is complete, the wine remains on the fine lees for about 45 days and is bottled in the spring following the harvest to keep its fresh characteristics intact.

AGEING

In perfect storage conditions, it can be aged for a further period of 2 years from bottling date.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

10°-12°C.

SERVE WITH

Seafood appetisers, grilles and stewed fish.



ROSADA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - ROSATO
CANNONAU DI SARDEGNA DOC - ROSÈ



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosa chiaretto.

Profumo: delicato ed elegante con note di ciliegia e fragola.

Sapore: al palato è fine, fruttato ma dotato di una buona struttura e persistenza.

UVAGGI

100% Cannonau.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Diraspapigiatura, macerazione a freddo per circa 6 ore. Dopo la svinatura il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta alla temperatura di 14°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione, il vino è travasato e conservato a bassa temperatura per mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e fragranza.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie caratteristiche se consumato entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Accompagna delicati antipasti di terra, salumi, risotti e carni bianche alla griglia.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Light pink.

Nose: Delicate and elegant, with notes of cherry and strawberry.

Taste: It is refined on the palate, fruity but shows a good structure and persistence.

GRAPES

100% Cannonau.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

De-stemming and crushing, cold maceration for around 6 hours. After drawing off, the obtained must is cleared by cold static decanting and selected yeasts are added to the clean part. Fermentation takes place at a temperature of 14°C for about fourteen days. When fermentation is complete, the wine is poured off and stored at a low temperature to keep its fresh and fragrant characteristics intact.

AGEING

Best consumed in the year following the harvest.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

12°C.

SERVE WITH

Great with cold cuts, salami, risotto and grilled white meats.



ARENADA

MONICA DI SARDEGNA DOC
MONICA DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di lampone e di ciliegia.
Sapore: caldo, giustamente tannico, persistente, con delicata vena erbacea.

UVAGGI

90% Monica, 10% uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazione che si protrae per 8-10 giorni alla temperatura di 26°C. Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di alcuni mesi, viene imbottigliato e commercializzato non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.

INVECCHIAMENTO

Si presta a invecchiamenti di 3-4 anni dalla vendemmia.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Minestre asciutte, risotti, carni magre e formaggi a media stagionatura.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

*Colour: Ruby red with violet hues, tending towards garnet red with ageing.
Nose: Intense, long-lasting, ethereal, heady, with hints of raspberry and cherry.
Taste: Warm, long-lasting, delicate herbaceous notes and the right amount of tannins.*

GRAPES

90% Monica, 10% native red grapes.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After de-stemming and crushing, the grapes are initially fermented for 8-10 days at a temperature of 26°C. The wine is drawn off and transferred to vitrified cement tanks, where malolactic fermentation takes place. After a few months of ageing, it is bottled and sold not before the 1st April following the harvest.

AGEING

It reaches maturity 3-4 years after harvest.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C.

SERVE WITH

Thick soups, risotto, lean meat and medium-aged cheeses.



ANZENAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
CANNONAU DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati col procedere dell'invecchiamento.

Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco.

Sapore: caldo ed avvolgente, di buon corpo, giustamente tannico.

UVAGGI

90% Cannonau, 10% uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazione che si protrae per 8-10 giorni alla temperatura di 26°C. Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e, successivamente, viene fatto affinare per alcuni mesi. Viene immesso al consumo non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.

INVECCHIAMENTO

È preferibile berlo dopo almeno un anno dalla data di vendemmia, per consentire al prodotto un periodo di affinamento in bottiglia. E' un vino da medio invecchiamento, da consumarsi entro 3-4 anni dalla data di vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colour: Deep ruby red with light garnet hues as it ages.

Nose: Intense, long-lasting, ethereal, heady, with hints of forest fruits.

Taste: Warm and enveloping, good body with the right amount of tannins.

GRAPES

90% Cannonau, 10% uve rosse autoctone.

AREA OF PRODUCTION

Territory surrounding the Winery, characterised by medium texture soils composed of clayey limestone of Miocene origin, medium height slopes, sub-arid climate.

PRODUCTION TECHNOLOGY

After de-stemming and crushing, the grapes are initially fermented for 8-10 days at a temperature of 26°C. The wine is drawn off and transferred to vitrified cement tanks, where malolactic fermentation takes place, then it is aged for a few months. It is not available for consumption before the 1st April following the harvest.

AGEING

It is preferable to drink it at least one year after harvesting to allow the product time to age in the bottle. It is a medium-aged wine, to be consumed 3-4 years after the harvest.

STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places protected from the light.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C.

SERVE WITH

Roasts, game and mature cheeses

HORECA 37,5 CL

PERLAS, PRENDAS, ROSADA,
ARENADA, ANZENAS.





cantine di
dōlia
nōva



www.cantinedidolianova.it

Loc. Sant'Esu S.S. 387 Km 17,150 - 09041 Dolianova (CA)

Tel: +39 070 744101 - info@cantinedidolianova.it