



Presentazione

Il vino, per la nostra famiglia, è una storia presente che rimanda al passato. Il nonno coltivava la vigna, e così il nonno del nonno. Oggi, nel solco della tradizione, noi portiamo avanti la nostra storia fatta di memoria, forza del territorio, di racconti di un'isola antica e beata, la Sardegna.

Mito e magia si intrecciano in un angolo di paradiso, il soffio del vento, a volte impetuoso e irruento, a volte dolce e carezzevole, inebria con i dolci profumi le uve coltivate e lavorate con sapienza. I nostri prodotti sono il frutto di tutto questo, morbidi, avvolgenti, caldi, profumati. Il nostro impegno è quello di non rovinare ciò che una natura perfetta ci ha offerto.

Nel rosso Cenere, Carignano in purezza, abbiamo cercato dei gusti morbidi evitando gradazioni alcoliche elevate e persistenza di legno. Abbiamo voluto un prodotto caldo, avvolgente, versatile, morbido. Nel bianco, Vermentino in purezza, abbiamo voluto esaltare i profumi e la dolcezza del territorio, con un prodotto ricco di profumi e fresco come la brezza marina e il soffio del maestrale in una calda serata di agosto della magica isola che lo produce. Nell'olio è la natura a farla da padrone, con i suoi profumi di erba fresca e di carciofo ed il suo gusto fruttato. Con l'ultimo nato, Diavolo Cervo, abbiamo voluto proporre un vino importante, adatto a confrontarsi con i grandi vini italiani e francesi, mantenendo le nostre peculiarità in termini di morbidezza ed eleganza.

La Sardegna, terra di uve Carignano e Vermentino, raccolte nei vigneti a piede franco dell'isola di Sant'Antioco e sapientemente lavorate con tradizione e passione, è l'elemento di collegamento tra vino territorio, cultura e tradizioni. Terra ricca di storia e arte, di artigiani sapienti che lavorano il legno, di artisti e letterati che hanno con la loro bravura lasciato una traccia nel mondo, è il filo conduttore del nostro progetto.

I nomi dei nostri vini sono stati scelti volutamente per ricordare un personaggio come Grazia Deledda che, grazie a questo romanzo, "Cenere", ha vinto il nobel nel 1926 per la letteratura, illuminando con questo la cultura sarda. L'utilizzo dei tessuti di Suni per abbellire il prodotto, il legno di Orani per custodire la bottiglia, il sughero di Berchidda per proteggere i profumi sapientemente racchiusi, sono altri pezzi d'arte che hanno completato il corredo dei prodotti.

Abbiamo proseguito il nostro viaggio con Franco Nonnis, noto pittore sardo che con mani sapienti e attente ha raccontato in modo non convenzionale l'arte attraverso il vino utilizzando colori e temi che esprimono ancora una volta il territorio del Carignano, il rosso inebriante del vino e il grigio della cenere e la sabbia, dove nascono e crescono le viti.

Abbiamo, in breve, cercato di proporre il nostro modo di parlare di vino, arte e territorio, fondendo in un *unicum* tutti gli elementi che sono propri della nostra isola; li abbiamo però proiettati al futuro con delle forme espressive adatte al mercato internazionale.

"No, neppure il vino poteva lenire il dolore di quei ricordi. Tuttavia egli prese il bicchiere e bevette piangendo. Sì, tutto era cenere: la vita, la morte, l'uomo; il destino stesso che la produceva. Egli ricordò che fra la cenere cova spesso la scintilla, seme della fiamma luminosa e purificatrice, e sperò, e amò ancora la vita." Grazia Deledda, Cenere, 1904.