



Il rinfresco è stato offerto con l'aiuto di **Sardegna a tavola** (<https://www.sardegнатavola.it/rivista/>) di **Giorgio Ariu**.

Avete assaggiato i formaggi dei **Fratelli Rubanu** (<https://www.fratellirubanu.it/>)

- **Su Lizzu:** Si tratta di un formaggio della tradizione agropastorale della Sardegna, realizzato come il Fiore Sardo ma con una differenza tecnologia di produzione. Al gusto è dolce e aromatico che diventa leggermente piccante a seconda dello stadio di maturazione. Ingredienti: 100% latte di pecora sarda, sale, caglio. Non contiene né conservanti né coloranti.
- **Ganestro:** Prodotto con latte ovino, il semistagionato Ganestro si presenta con la caratteristica forma cilindrica. Ha una crosta dura, rigata, di colore marrone; la pasta è compatta e dal sapore deciso e equilibrato. Ingredienti: 100% latte di pecora sarda, sale, caglio. Non contiene né conservanti né coloranti.

Il vino è stato gentilmente offerto dalla Cantina Santadi (<https://www.cantinadisantadi.it/responsive/>).

Avete assaggiato:

- **Solais:** **CLASSIFICAZIONE:** Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico **UVAGGIO:** 100% uve bianche autoctone **VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta le uve seguono un processo di vinificazione classica in bianco, vengono pressate in modo soffice con una resa massima del 50% in mosto fiore che viene lasciato decantare per 24 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata per una settimana e, successivamente, la base affina per 6-7 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio. La fase di rifermentazione in bottiglia viene condotta con lieviti selezionati ad una temperatura costante di 12°C per circa 40 giorni e l'affinamento prosegue per almeno 18 mesi con un continuo remuage. Nell'ultima fase, il degorgement o sboccatura, viene utilizzata una particolare liquer, tipica per il nostro prodotto, in grado di esaltare le caratteristiche delle uve d'origine. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente. Profumo: minerale intenso con eleganti note di biancospino e frutti a pasta bianca che evolvono in crosta di pane e nocciola. Gusto: morbido ed elegante allo stesso tempo, dove spiccano mineralità e sapidità. Sul finale regala la ricchezza di un'albicocca maturata al calore del sole. **GASTRONOMIA:** Aperitivo e tutto pasto, con particolare predilezione per piatti a base di frutti di mare e crostacei. **Categoria:** Spumanti
- **Noras:** **CLASSIFICAZIONE:** Cannonau di Sardegna DOC **UVAGGIO:** Cannonau 90%, Carignano 10%. **VINIFICAZIONE:** L'uva ben matura, dopo essere stata diraspata e ammostata, fermenta per 12-14 giorni in serbatoi inox a temperatura controllata di 22° – 24° C. Durante la fermentazione subisce frequenti rimontaggi per estrarre tutto il patrimonio tannico, polifenolico e di estratti. A seguito delle fermentazione malolattica, che è precoce e spontanea, ai primi di dicembre il vino passa in barrique di secondo passaggio per un breve soggiorno di 6 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore: rosso rubino intenso, tendente al granata. Profumo: note mediterranee, complesse, aromi di mirtillo e more mature, spezie tendenti al dolce, tabacco e cioccolato. Gusto: caldo, morbido, tannini dolci di rara intensità. **GASTRONOMIA:** Accompagna piatti strutturati, arrostiti, carni e pesci alla griglia, selvaggina e formaggi. **Categorie:** Eccellenze, Vini Rossi.
- **Cala Silente:** **CLASSIFICAZIONE:** Vermentino di Sardegna DOC. **UVAGGIO:** Vermentino 100%. **VINIFICAZIONE:** Le uve raccolte manualmente subiscono un'ulteriore selezione in cantina prima di essere vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (16-18 °C). L'evoluzione del vino al termine della fermentazione alcolica, prosegue in vasche di cemento a contatto con i propri lieviti, per conferire maggior rotondità e gusto al prodotto finito.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: paglierino con luminosi riflessi verde-oro. Profumo: complesso e intenso con sentori di mela, pesca e agrumi. Gusto: di naturale persistenza gustativa si distingue per la particolare finezza ed equilibrio. **GASTRONOMIA:** Accompagna piatti a base di pesce e carni bianche impreziositi da spezie e salse dalle buone caratteristiche aromatiche. **Categorie:** Classici, Vini Bianchi.