



Nel 1953, nella costa orientale della Sardegna, un gruppo di agricoltori dorgalesi fonda Cantina Dorgali. Attualmente conta 220 soci (donne e uomini), i quali coltivano circa 650 ettari di vigneto da cui si producono più di 1.500.000 bottiglie di vino l'anno.

La Cantina Dorgali è da oltre 60 anni tra le realtà più importanti del mondo vitivinicolo sardo. Tradizione e differenti peculiarità geologiche e climatiche del territorio hanno dato luogo alla cosiddetta zona Classica del Cannonau.

Proprio questa varietà è, ad oggi, il vitigno più largamente coltivato in Sardegna in generale e nella zona di Dorgali in particolare. La filosofia dei vini in purezza si ritrova in tutti i nostri rossi e bianchi e trova una "deroga" solo negli IGT Isola dei Nuraghi, blend tra Cannonau e altri vitigni, in grado di esprimere livelli di qualità assoluta comparabili ai più blasonati vini del mondo.

I cambiamenti migliorativi iniziano dalla vigna, attraverso una diversa cultura e coltura delle produzioni, puntando sulle basse rese per ceppo e programmando tutte le lavorazioni fino alla vendemmia.



Cantina Sociale Dorgali

Indirizzo: Via Piemonte, 11 Dorgali (NU) 08022 - Italy
Tel 0039 0784 96143

Referente Fabio Magon 0039 335 7780494

www.cantinadorgali.com - export.manager@cantinadorgali.com



Cantina Sociale Dorgali

Società Cooperativa





Hortos
Isola dei Nuraghi
IGT

Invecchiato 2 anni
in tonneau/barrique
*Colore: Rubino intenso,
con unghia violacea;
molto limpido*



D 53
Cannonau di Sardegna
DOC - Classico

Invecchiato 2 anni
*Colore: Rubino intenso
con riflessi granati*



Noriolo
Cannonau di Sardegna
DOC - Riserva

Invecchiato: 6 mesi
in barriques di secondo
passaggio, 8 mesi in vasche
di cemento
*Colore: Rosso rubino
con leggera unghia violacea;
limpido*



Vigna di Isalle
Cannonau di Sardegna
DOC

Invecchiato: 1 anno
*Colore: Rubino carico,
con leggera unghia
violacea; brillante*



Bardia
Isola dei Nuraghi
IGT

Senza solfiti aggiunti
*Colore: Rosso rubino intenso;
Limpido*



Tunila
Cannonau di Sardegna
DOC

Fermentazione in acciaio con
macerazione di 10-15 giorni
*Colore: Rosso rubino
con unghia violacea;
molto limpido*



Filieri Rosso
Cannonau di
Sardegna
DOC

*Colore: Rubino con unghia
violacea*



Filieri Rosè
Cannonau di Sardegna
DOC - Rosato

*Colore: Rosa
con tonalità di lilla*



Calaluna
Vermentino di Sardegna
DOC

*Colore: Paglierino chiaro
con riflessi verdognoli;
brillante*