



LuVINU

Luoghi del Vermentino Identitari Naturali Unici

*Progetto
di valorizzazione
e promozione
del Vermentino
di Gallura DOCG*





LUVINU

Luoghi del Vermentino Identitari Naturali Unici

Contatti:

Mob. 347 9590085

Tel. 078944012

www.luvinu.it

info@luvinu.it



Il Progetto Lu.V.I.N.U.

Valorizzazione del Vermentino di Gallura DOCG



Il progetto Lu.V.I.N.U (LUoghi del Vermentino: Identitari, Naturali e Unici) è nato con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il Vermentino di Gallura DOCG. Inserito nel più ampio Progetto di Filiera, promosso dalla Cantina Sociale del Vermentino che coinvolge numerosi produttori locali.

Un percorso alternativo di valorizzazione

Diversamente dalle tradizionali strategie promozionali che puntano sull'origine del prodotto, Lu.V.I.N.U si concentra sul rapporto tra ambiente, paesaggio rurale e attività agricole. L'enfasi è posta sul valore qualitativo delle produzioni, viste in connessione con il territorio e la cultura locale. Il progetto mira a sensibilizzare e educare i consumatori vicini al territorio, interessati a comprendere il ciclo produttivo e a valorizzare il legame tra tradizione e innovazione.



Iniziative di sensibilizzazione

Le iniziative promosse da Lu.V.I.N.U sono rivolte a un target specifico di consumatori desiderosi di conoscere a fondo i processi produttivi e le tecniche agricole, con un'attenzione particolare alla protezione dell'ambiente e del paesaggio.

Gli eventi organizzati durante le stagioni di primavera, estate e autunno permettono di apprezzare la stagionalità della produzione e il paesaggio gallurese, arricchendo l'esperienza del visitatore.

Apertura delle aziende

Un aspetto centrale del progetto è l'apertura delle aziende agricole e delle cantine ai consumatori/visitatori. Attraverso una serie di eventi mirati, i visitatori hanno l'opportunità di entrare in contatto diretto con i produttori, scoprendo il processo produttivo del Vermentino di Gallura DOCG. Questi incontri offrono una narrazione autentica del ciclo produttivo, delle tecniche agricole utilizzate e della tradizione storica e culturale che caratterizza la Gallura.

Obiettivi del progetto

Finalità principali di Lu.V.I.N.U sono quelle di rafforzare il rapporto tra produttori e consumatori, attraverso la conoscenza approfondita e diretta del processo produttivo e delle tecniche agricole puntando a creare un legame più stretto e consapevole con il territorio, valorizzando non solo il prodotto finito ma anche il contesto culturale e naturale in cui nasce.

In sintesi, Lu.V.I.N.U rappresenta un approccio integrato e innovativo alla promozione del Vermentino di Gallura DOCG, che combina l'eccellenza qualitativa del vino con la ricchezza culturale e naturale del territorio, offrendo un'esperienza unica e educativa per i consumatori.

Il Vermentino di Gallura DOCG

Il Vermentino di Gallura DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è un vino bianco di alta qualità prodotto nella regione della Gallura, situata nella parte nord-orientale della Sardegna. Questo vino è ottenuto esclusivamente da uve Vermentino, un vitigno che si è adattato perfettamente al clima e al terreno della Gallura, caratterizzati da suoli granitici e un microclima unico con una buona esposizione al sole e una ventilazione costante.

Storia e origine

Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca la cui origine è ancora incerta, ma si ritiene possa provenire dalla Spagna o dalla costa ligure e toscana. In Sardegna, il Vermentino ha trovato il suo habitat ideale, particolarmente nella regione della Gallura, dove viene coltivato da secoli. La denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) per il Vermentino di Gallura è stata riconosciuta nel 1996, sancendo ufficialmente l'eccellenza di questo vino.





Produzione e territorio

La Gallura, con i suoi terreni sabbiosi e granitici, offre un ambiente ideale per la coltivazione del Vermentino. Un paesaggio collinare e montuoso, con suoli di disfacimento granitico che conferiscono al vino una particolare mineralità. Il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche, influenzato dalla vicinanza del mare che garantisce una buona

ventilazione e una significativa escursione termica tra giorno e notte. Queste condizioni climatiche sono ideali per la coltivazione del Vermentino, favorendo la concentrazione di aromi e sapori nelle uve. La combinazione di tradizione vitivinicola e innovazione tecnologica permette ai produttori locali di creare un vino che rappresenta autenticamente il territorio e le sue peculiarità.

La denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) assicura che il vino rispetti rigorosi standard qualitativi, conferendo al Vermentino di Gallura un prestigio e un riconoscimento internazionale.

Il Vermentino di Gallura DOCG è un vino che incarna l'essenza della Sardegna, unendo tradizione, qualità e un carattere inconfondibile, rendendolo una scelta eccellente per gli amanti del vino e per coloro che desiderano scoprire i sapori autentici di questa splendida regione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Il Vermentino di Gallura DOCG presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: Al naso, offre un bouquet aromatico complesso e intenso, con note floreali di fiori bianchi, sentori fruttati di agrumi, mela verde e pesca, oltre a delicati accenni erbacei e minerali.

Sapore: Al palato, è un vino secco, fresco e vivace, con una buona acidità che bilancia perfettamente la struttura del vino. Il gusto è armonico e persistente, con un retrogusto leggermente ammandorlato tipico del vitigno.

I luoghi

La Gallura, situata nel nord-est della Sardegna, è caratterizzata da un territorio affascinante e diversificato, ed è nota non solo per la sua produzione vitivinicola di alta qualità, ma anche per le sue bellezze naturali, paesaggi spettacolari e ricca cultura.

I Comuni



La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio, e Viddalba in Provincia di Sassari.



Orografia



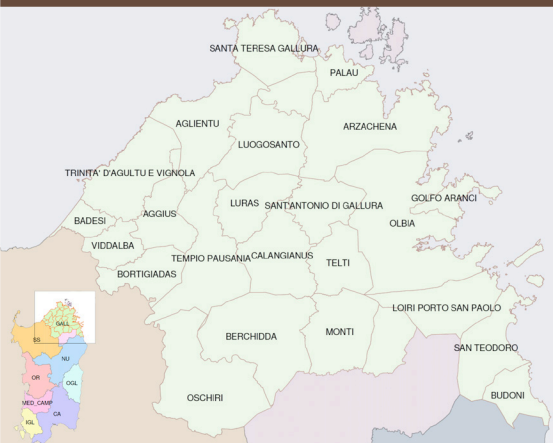
La Gallura è caratterizzata da un paesaggio collinare e montuoso, con altitudini che variano dai rilievi più dolci delle colline ai 1.362 metri del Monte Limbara. Il terreno è prevalentemente di origine granitica, con suoli che derivano dalla disgregazione delle rocce granitiche, conferendo al territorio una particolare mineralità.

Clima



Il clima della Gallura è tipicamente mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e piovosi. La vicinanza al mare garantisce una buona ventilazione e una significativa escursione termica tra giorno e notte, ideale per la coltivazione della vite.

Produzione vitivinicola



Questo mix di elementi naturali e culturali rende la Gallura un luogo unico e affascinante, perfetto per la produzione di un vino altrettanto distintivo come il Vermentino di Gallura DOCG. La Gallura è la sola zona in Sardegna con la DOCG per il Vermentino, un riconoscimento della qualità e unicità del suo terroir. Le condizioni climatiche, il terreno granitico e l'esposizione solare ottimale contribuiscono alla produzione di un vino di grande carattere e freschezza. Le tecniche di viticoltura si sono evolute nel rispetto della tradizione, con un'attenzione crescente alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione del territorio.



Vegetazione



La vegetazione è caratterizzata dalla macchia mediterranea, con specie come il mirto, il lentisco, il corbezzolo e il cisto. Le aree più interne sono ricoperte da foreste di sughero e leccio, che contribuiscono alla biodiversità del territorio.

Paesaggio



Il paesaggio della Gallura è straordinariamente variegato e suggestivo. Le dolci colline si alternano a maestosi rilievi montuosi, creando un panorama dinamico e ricco di contrasti. Le coste frastagliate e le spiagge di sabbia bianca sono lambite dalle acque cristalline del Mar Tirreno, mentre l'entroterra è un mosaico di vigneti, boschi di sughero e lecci, e distese di macchia mediterranea. I tipici "stazzi" (antiche case rurali galluresi) punteggiano il territorio, testimoniando la lunga tradizione agricola della regione.



Azienda agricola
**Fabrizio
Nieddu**

Situata in località di Binzas, nel cuore della Gallura, l'Azienda Agricola Fabrizio Nieddu rappresenta un esempio di dedizione e passione per la viticoltura che risale al 1999. Fondata con l'obiettivo di valorizzare il territorio e le sue peculiarità, l'azienda si estende su una superficie vitata di 5 ettari, interamente dedicati alla coltivazione del Vermentino, vitigno simbolo della Gallura.





L'Azienda Agricola Fabrizio Nieddu è molto più che un semplice produttore di uva: è un testimone della cultura e della storia vinicola della Gallura, che continua a contribuire al prestigio di una denominazione unica come quella del Vermentino di Gallura DOCG. Ogni grappolo che nasce in queste terre porta con sé l'autenticità e il carattere di una regione straordinaria, pronta a essere scoperta e apprezzata attraverso ogni calice.

La posizione privilegiata delle vigne, immerse in un paesaggio caratterizzato da suoli granitici e colline ventilate, offre condizioni ideali per la produzione di uve di altissima qualità. Il microclima unico di questa zona, combinato con la meticolosa cura che la famiglia Nieddu dedica ad ogni fase della coltivazione, consente di ottenere grappoli che esprimono appieno le caratteristiche distintive del Vermentino di Gallura DOCG.

L'approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente che caratterizza l'Azienda Agricola Fabrizio Nieddu si riflette nella scelta di pratiche agricole che mirano a preservare la biodiversità e l'integrità del suolo. Ogni stagione vede l'impegno costante nella cura delle viti, dalla potatura alla vendemmia, che avviene rigorosamente a mano per garantire una selezione dei grappoli impeccabile.

Le uve raccolte con tanta cura sono conferite alla Cantina del Vermentino di Monti, dove il loro potenziale si trasforma in vini di eccellenza, in particolare nel Vermentino di Gallura DOCG. Questa collaborazione rappresenta il coronamento di un percorso che unisce tradizione e innovazione, e permette di offrire ai consumatori un prodotto che racchiude in sé l'essenza della Gallura.



Indirizzo: Via Repubblica 19 – Monti

Contatto telefonico: 3394676021

Nata nel: 1999

Posizione delle vigne: Loc. Binzas a Monti

Superficie vitata: 5 ha

Tipologia di vino coltivata: Vermentino



Azienda agricola
Gian Piero
Padre

L'Azienda Agricola Padre Gian Piero è una piccola gemma nel cuore della Gallura, nata nel 2003. Situata nella suggestiva località di Quirrola, l'azienda si estende su una superficie di 2 ettari, dove viene coltivato con passione il Vermentino, vitigno che rappresenta l'anima di questa terra.





Ogni vite, ogni filare è curato con dedizione, in modo da esprimere appieno le potenzialità del territorio. La posizione delle vigne, immersa in un paesaggio ricco di fascino e storia, offre un terreno ideale per la coltivazione di uve che incarnano il vero spirito della Gallura.

Il suolo granitico e il microclima della località Quirrola contribuiscono a creare un Vermentino dal carattere distintivo, fresco e minerale, capace di esprimere tutta la ricchezza e la complessità di questa zona unica. Nonostante le dimensioni contenute, l'azienda si distingue per l'attenzione maniacale ai dettagli e per l'amore con cui la famiglia gestisce ogni aspetto della coltivazione.

L'Azienda Agricola Padre Gian Piero collabora con la Cantina del Vermentino di Monti, conferendo le sue uve migliori per la produzione di vini che riflettono la purezza e l'autenticità del territorio. Questa sinergia tra tradizione e innovazione garantisce che il frutto del lavoro in vigna si trasformi in un vino capace di raccontare la storia e le peculiarità della Gallura.

In un'epoca in cui la qualità e l'attenzione ai dettagli fanno la differenza, l'Azienda Agricola Padre Gian Piero rappresenta un esempio di come la passione per la terra e l'amore per la viticoltura possano dare vita a un prodotto autentico e ricco di significato. Ogni bottiglia è un omaggio alla bellezza e alla generosità della Gallura, pronta a essere scoperta e apprezzata in ogni calice.

Il lavoro in vigna è svolto con grande rispetto per l'ambiente, seguendo metodi tradizionali e sostenibili che permettono di ottenere uve di alta qualità, raccolte a mano nel momento ideale.

Indirizzo: Via Vittorio Emanuele 79 - Monti
Contatto telefonico: 3284169938
Nata nel: 2003
Posizione delle vigne: Loc. Quirrola
Superficie vitata: 2 ha
Tipologia di vino coltivata: Vermentino



Azienda agricola

*Maria Domenica
Meloni*

L'Azienda Agricola Maria Domenica Meloni è una realtà giovane e vibrante nel panorama vitivinicolo della Gallura. Fondata nel 2010 e situata nelle affascinanti colline di Monti, questa impresa familiare si dedica con passione alla coltivazione del Vermentino di Gallura DOCG, uno dei vitigni più rappresentativi della regione.





Il terreno granitico e il microclima unico di Monti creano le condizioni ideali per la produzione di un Vermentino che esprime tutta la ricchezza e la complessità della Gallura. Le giornate soleggiate, unite alle notti fresche, permettono una maturazione perfetta delle uve, dando vita a vini che si distinguono per il loro profilo aromatico e la loro eleganza.

Le vigne dell'azienda si estendono su una superficie di 6,37 ettari, dove ogni filare è curato con grande attenzione e rispetto per l'ambiente. La famiglia Meloni segue personalmente tutte le fasi della coltivazione, garantendo che ogni grappolo raggiunga il massimo del suo potenziale. Alcune lavorazioni vengono affidate a ditte esterne, ma il cuore del lavoro rimane saldamente nelle mani della famiglia, che porta avanti la tradizione con dedizione e cura.

Le uve coltivate con tanto amore e attenzione vengono conferite alla Cantina del Vermentino di Monti, dove si trasformano in vini di eccellenza, apprezzati per la loro autenticità e la loro capacità di raccontare la storia di un territorio straordinario. Questa collaborazione rappresenta il culmine di un percorso che unisce tradizione e innovazione, e che consente all'Azienda Agricola Maria Domenica Meloni di contribuire al prestigio del Vermentino di Gallura DOCG.

L'Azienda Agricola Maria Domenica Meloni è più di un semplice produttore di uva; è un custode delle tradizioni e un ambasciatore della cultura vinicola della Gallura. Ogni grappolo che nasce da queste terre racconta una storia di passione, impegno e amore per la terra, offrendo un'esperienza autentica e raffinata.

Sede Legale: Via Sutturu 9 - 07027 Oschiri

Contatto telefonico: 3333425121

Nata nel: 2010

Posizione delle vigne: Aliderros e Perandria

Superficie vitata: 6,37 ha

Tipologia di vino coltivata:

Vermentino di Gallura DOCG

Lavoratori impiegati: Impresa a carattere familiare, alcune lavorazioni vengono fatte da ditte esterne.



Azienda agricola

**Pietrina
Meloni**

Azienda agricola

**Giovanna Dora
Meloni**

Le aziende agricole di Pietrina Meloni e Giovanna Dora Meloni rappresentano due facce di una stessa medaglia, unendo la tradizione familiare e la passione per la viticoltura sotto il segno del Vermentino di Gallura DOCG. Situate entrambe nella località Aliderros, nel cuore della Gallura, queste aziende sono il frutto dell'impegno e della dedizione delle due sorelle, che insieme a Domenica Meloni, formano un trio di produttrici legate non solo dal legame familiare, ma anche da una comune visione del lavoro e dell'amore per la terra.





Queste aziende non sono solo un esempio di eccellenza agricola, ma anche di come la collaborazione e il legame familiare possano tradursi in prodotti di alta qualità, capaci di raccontare al meglio la storia e l'identità della Gallura.

Insieme, le aziende di Pietrina e Giovanna Dora Meloni incarnano lo spirito di una famiglia legata al territorio, che ha fatto della coltivazione del Vermentino la propria missione. Le due sorelle, pur mantenendo la propria indipendenza aziendale, condividono un profondo rispetto per la natura e per le tradizioni locali, contribuendo in modo significativo alla produzione vinicola della regione.

Pietrina Meloni ha fondato la sua azienda nel 2010, su un ettaro di terreno attentamente coltivato. Qui, il Vermentino di Gallura trova un ambiente ideale per sviluppare le sue caratteristiche uniche, grazie a una gestione che unisce la tradizione vitivinicola del territorio con tecniche moderne di coltivazione, sempre nel rispetto dell'ambiente. Giovanna Dora Meloni, anch'essa attiva dal 2010, conduce con cura 0,85 ettari di vigneto nella stessa località. L'approccio di Giovanna Dora è altrettanto improntato alla qualità, con un'attenzione particolare alla selezione delle uve destinate alla Cantina del Vermentino di Monti, dove i loro grappoli diventano parte di alcuni dei vini più apprezzati della Gallura.

Sede Legale: Via Umbria 4 - Olbia

Contatto telefonico: 3388722247

Nata nel: 2010

Posizione delle vigne: Loc. Aliderròs

Superficie vitata: 1 ha

Tipologia di vino coltivata: Vermentino

Sede Legale: Via Grazia Deledda 10/a Monti

Contatto telefonico: 3383450646

Nata nel: 2010

Posizione delle vigne: Loc. Aliderròs

Superficie vitata: 0,85 ha

Tipologia di vino coltivata: Vermentino



Azienda agricola
*Gian Mario
Sanna*

Fondata nel 1999, l'Azienda Agricola Gian Mario Sanna si trova a Monti. Situata nella suggestiva località di Muros, l'azienda coltiva 3,2 ettari di Vermentino, uno dei vitigni più rappresentativi della Gallura e dell'intera Sardegna. Pur non essendo direttamente impegnata nella vinificazione, l'azienda riveste un ruolo essenziale nella filiera produttiva del Vermentino di Gallura DCOG, conferendo la propria uva alla Cantina del Vermentino di Monti.

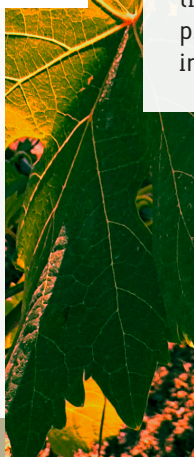




L'azienda è fortemente legata alla tradizione agricola del territorio, e attraverso il conferimento delle sue uve, contribuisce alla produzione di alcuni dei vini più distintivi della regione. Gian Mario Sanna, con la sua esperienza e passione, assicura che ogni grappolo d'uva conferito alla cantina sia coltivato nel rispetto della natura e della tradizione vitivinicola gallurese.

Per chi è interessato a scoprire il percorso che porta alla creazione del Vermentino di Gallura DOCG, l'Azienda Agricola Gian Mario Sanna rappresenta un tassello fondamentale, offrendo un esempio di come la qualità dell'uva sia il primo passo verso l'eccellenza vinicola.

La cura e la dedizione con cui Gian Mario Sanna gestisce le sue vigne sono testimoni della qualità dell'uva che viene conferita alla cantina. La coltivazione avviene su terreni granitici tipici della Gallura, che, insieme alle condizioni climatiche favorevoli, permettono al Vermentino di esprimere appieno le sue caratteristiche uniche. Questo impegno si traduce in una materia prima di alta qualità, che la Cantina del Vermentino di Monti trasforma in vini apprezzati e premiati a livello nazionale e internazionale.



Sede Legale: Via Vittorio Emanuele 61 - Monti
Contatto telefonico: 3294689300
Nata nel: 1999
Posizione delle vigne: Loc. Muros
Superficie vitata: 3,2 ha
Tipologia di vino coltivata: Vermentino



Azienda agricola
*Cantina Vermentino
Monti*

La Cantina del Vermentino di Monti rappresenta una delle realtà più iconiche e prestigiose del panorama vinicolo della Sardegna, ed in particolare della Gallura. Fondata nel 1956 da 22 lungimiranti agricoltori. Si è sviluppata fino a diventare una delle più grandi aziende cooperative dell'isola, con oltre 350 soci e 500 ettari di vigneti distribuiti nei territori di Monti, Telti, Olbia e Loiri Porto San Paolo.





La storia della Cantina del Vermentino di Monti è strettamente legata a quella del Vermentino di Gallura DOCG, un vitigno che ha trovato nella Gallura il suo habitat ideale. La Gallura, con i suoi suoli granitici e il clima mediterraneo, offre condizioni uniche per la coltivazione di questa varietà, che quasi certamente fu introdotta in Sardegna nel XVIII secolo dai coloni toscani. Originario della zona tra Luni e le Cinque Terre, il Vermentino ha trovato nella Gallura una nuova casa, dove ha potuto esprimere al meglio le sue qualità. La Cantina di Monti ha saputo cogliere e valorizzare queste potenzialità, facendo del Vermentino il fulcro della sua produzione e della sua identità.

Il prodotto simbolo della cantina è senza dubbio Vermentino di Gallura DOCG che incarna la quintessenza del territorio gallurese. Questo vino è il risultato di una lavorazione attenta e appassionata, che parte dalla vigna e arriva fino alla bottiglia, passando attraverso un processo di vinificazione che unisce tradizione e innovazione. La gamma di prodotti della cantina è estremamente vasta e comprende diverse tipologie di Vermentino, dal bianco di pronta beva ai vini più strutturati, dallo spumante secco al frizzante, fino ai passiti. Ogni vino è il frutto di un lavoro meticoloso, che mira a esaltare le caratteristiche uniche del Vermentino di Gallura.

La Cantina del Vermentino di Monti non è solo una cooperativa vinicola; è una comunità di persone che condividono una visione comune e che lavorano insieme per creare vini che riflettono l'anima della Gallura. Ogni bottiglia prodotta dalla cantina è un omaggio al territorio e alla sua straordinaria biodiversità, un prodotto che porta con sé il sapore del sole, del vento e del mare di Sardegna. La cooperativa continua a investire nella qualità, nella ricerca e nello sviluppo, per garantire che il Vermentino di Gallura DOCG mantenga il suo status di eccellenza e che la Cantina del Vermentino di Monti rimanga un simbolo di questa terra generosa.



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

Sede Legale: Via San Paolo, 1 - Monti SS
Contatti telefonici:
Mob. 347 9590085
Tel. 078944012





LUVINU

Luoghi del Vermentino Identitari Naturali Unici





FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA



PIÙ QUALITÀ, PIÙ VALORE, PIÙ FUTURO DALLA NOSTRA TERRA.



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Luvinu - Cofinanziato a valere sulla Sottomisura 3.2 del PSR Regione
Sardegna 2014/2020 - PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA (PIF)
2018 PSR 2014-2020 - Progetto n. 2015.20.19621.6167

www.luvinu.it