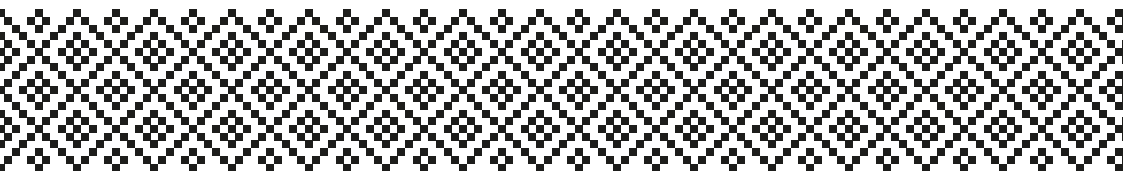


BROCHURE

Storie di vite, di scelte, di vini



MANDAS

NASCITA E SVILUPPO DELL'AZIENDA

Etica e progetto di sviluppo

Le **Tenute Deidda** sono una giovane realtà, un progetto familiare condiviso, che nasce dall'eredità ricevuta da innumerevoli generazioni di tradizione contadina. Proprio su questo si basa l'esperienza e la conoscenza del territorio e in ciò si radica la dedizione, il rispetto e l'amore per la campagna.

Tre fratelli e una sorella, con rispettivi coniugi e prole, hanno deciso di riprendere le origini di un mestiere con il quale hanno nutrito sempre un forte legame. Si è scelto di dedicare spazio e tempo alla cura delle attività agricole, nel rispetto della natura.

Davide, il fratello maggiore, si dedica a tempo pieno alla campagna, con grande passione per la viticoltura, senza trascurare le colture olivicole, cerealicole e leguminose stagionali (grani pregiati e ceci autoctoni della tradizione locale).

Valeria, gestisce la contabilità per un'importante azienda internazionale, ma non trascurava di far quadrare i conti anche della piccola azienda familiare.

Alessandro, geometra impiegato nel mondo dell'edilizia, si occupa della realizzazione di importanti infrastrutture.

Infine Claudio, progettista, si occupa di qualità e sostenibilità nella progettazione architettonica, ma anche grafica.

Ma per tutti il richiamo della campagna è un gesto istintivo e necessario, a cui ci si dedica secondo competenze e possibilità.

Essere umili per essere rispettosi: questo nobile fine spinge a voler mostrare, far conoscere ed offrire la qualità, la possibilità che si crea, tra tradizione e novità.

Localizzazione

Agro di Mandas (Trexenta, al confine con il Sarcidano).

Suoli

I terreni vitati sono posizionati su lievi pendii, con esposizione principale ad Est. La combinazione tra struttura del terreno caratterizzata da una tessitura per lo più sabbiosa ed una componente argillosa, e la giacitura collinare, permette un drenaggio semplice eliminando possibili ristagni e umidità persistente.

La porosità e lavorabilità della parte sabbiosa, insieme alla fertilità trattenuta dalla percentuale argillosa collimano per il benessere delle viti.

Coltivazione vitigni

Vigneti di proprietà di età eterogenee delle varietà Cannonau, Bovale, Monica, Barbera Sarda, Vermentino, Moscato e Nasco. Conduzione agronomica in aridocoltura eseguita secondo il metodo tradizionale.

Gli impianti sono a spalliera con area di sviluppo non intensiva per ogni ceppo.

Inoltre sono stati “adottati” diversi piccoli vigneti: sempre più spesso capita che quando i padroni vengono a mancare gli eredi non abbiano la possibilità di prendersene cura, così vengono abbandonati e non seguiti. Perciò sono stati recuperati, analizzati e curati con lo stesso amore del padrone, che attraverso quei ceppi produceva, la scorta personale di vino.

Cantina

Studiata sartorialmente per quelle che sono necessità e bisogni, è stata realizzata nel 2025 dalla ristrutturazione uno stabile di famiglia, situato al centro storico di Mandas.



AREDEU

Vino Rosso

Il nome: un ringraziamento, o forse meglio dire una dichiarazione di intenti. *Aredeu* in lingua sarda sta a significare famiglia, parentado, inteso in senso lato. Il lavoro nel vigneto, e soprattutto durante la vendemmia, è rimasto un evento evocativo, un momento di condivisione e cooperazione. Perciò è consacrato come merito condiviso.

Denominazione: IGT, Isola dei Nuraghi.

Cultivar: Monica e Barbera Sarda.

Appare un abbinamento insolito, perché si tratta di qualità molto delicate e con caratteri ben decisi. Per questo è fatto maturare in bottiglia, in modo che il connubio leghi in maniera penetrante i due uvaggi.

Periodo Vendemmia: inizio di ottobre.

Vinificazione: lunga macerazione separata degli uvaggi, a temperatura stabile controllata per circa 20 giorni.

Gradazione: 14,5 % vol

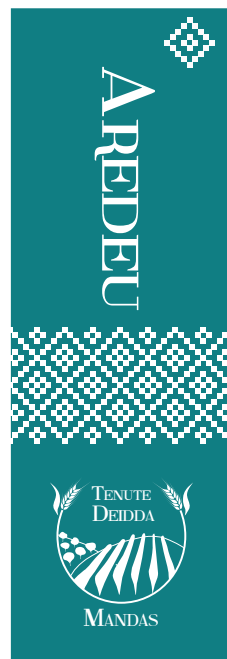
Temperatura di servizio: 16/17 °C

Qualità organolettiche:

Colore: rubino intenso con sfumature granata.

Profumi: confettura di frutti rossi, con note e sentori di macchia mediterranea grazie all'affinamento in bottiglia.

Gusto : struttura corposa, equilibrata, che avvolge e persiste.



JENNA

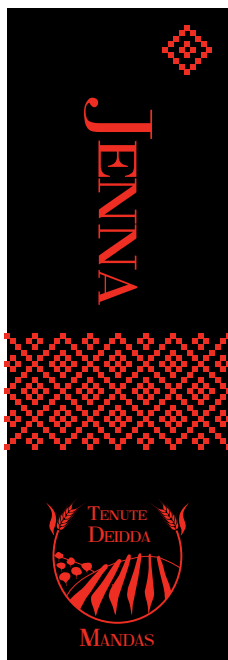


Vino Rosso

Il nome: si tratta del primo vino prodotto, la reminiscenza delle nostre conoscenze legata a nuove competenze, che appunto ci hanno introdotto in questo nuovo mondo. E in lingua sarda “*Jenna*” significa porta, accesso. Non solo, uno dei nostri vigneti da cui si produce questo vino, nell’agro al limite tra Trexenta e Sarcidano, è conosciuto con il toponimo *Jenna Noa*. Il tutto, probabilmente, ha ben poco di casuale.

Denominazione: IGT, Isola dei Nuraghi.

Cultivar: uvaggi scelti autoctoni della Trexenta, soprattutto Cannonau e Bovale. Non si tratta di un blend “alla cieca”, un mix di ciò che passa in convento, bensì di una cernita delle uve tra le viti e poi in cantina. Una rivisitazione ponderata, meno empirica ed affidata al caso del classico e tradizionale *binu de domu*.



Periodo Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: lunga macerazione a temperatura controllata e *dèlestage* (rimestaggio per ossigenazione maggiore).

Gradazione: 14 % vol

Temperatura di servizio: 16/17 °C

Qualità organolettiche:

Colore : rosso rubino brillante.

Profumi : sentori di frutti di bosco, ciliegia.

Gusto : morbido e vellutato, con una rotondezza armonica.



LUGÒRI

Vino Rosato

Il nome e Cultivar: quando si pensa alla notte, la mente corre al buio, alle ombre silenziose che avvolgono ogni cosa. Così, quando si parla di Cannonau, ci si aspetta un rosso intenso, profondo, quasi misterioso. Ma esiste un momento magico, in cui la luna rischiarla la notte, svelando contorni e sfumature invisibili: il Lugòri, il chiarore lunare che ci ha ispirati.

Attraverso Lugòri abbiamo voluto raccontare un'anima differente del Cannonau, più intima e luminosa.

Denominazione: IGT, Isola dei Nuraghi.

Periodo Vendemmia: inizi di settembre.

Vinificazione: in bianco, lasciando le bucce a contatto con il mosto solo per pochi, preziosi istanti: quanto basta per regalare al vino una delicata veste rosata, luminosa e cristallina.

Gradazione: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 10 °C

Qualità organolettiche:

Colore: rosa cipria limpido, lucentezza intensa.

Profumi: vivace, intenso, espressivo, fruttato, con un sentore di agrumi.

Gusto : rinfrescante, con note acidule e fruttate, e finale floreale.



ANTONINA



Antonina

Vino Bianco

Il nome: entrambe le nostre nonne avevano questo nome: le abbiamo conosciute in modo molto differente, anche nel racconto di chi le ha vissute più intensamente di noi. Ci richiamano le uve che compongono questo bianco secco: in comune l'umile condizione che rende dignitoso ogni merito raggiunto, e ricco ogni piccolo gesto. Il tutto coronato da fragranze e sentori diversi e piacevoli, proprio come ogni nonna, che a modo suo unicamente può e sa dare.

Cultivar: Vermentino e Nasco. Si tratta di un blend di uvaggi tra i più distintivi della regione, sicuramente caratteristici del territorio.

La base di Vermentino crea una stabilità delicata in cui si possono accendere e percepire le pennellate piacevoli del Nasco e le note che la Malvasia riesce a scatenare.



Denominazione: IGT, Isola dei Nuraghi.

Periodo Vendemmia: tempistiche differenti tra le qualità, dai primi di settembre a metà ottobre.

Vinificazione: uvaggi separati durante la lunga macerazione, a temperatura stabile controllata.

Gradazione: 13 % vol

Temperatura di servizio: 10°C

Qualità organolettiche:

Colore : giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati.

Profumi : sentori floreali e di frutta matura.

Gusto : secco con una tenue acidità, equilibrata da una leggera sapidità che armonizza la percezione.



TRIGU

Vino Bianco

Il nome: il duplice significato del termine in lingua sarda aiuta a rendere la complessa struttura di questo vino. Si usa per definire il grano, che sotto il sole, durante le assolate giornate estive rende riflessi luminosi come metallo scintillante, gli stessi bagliori che si possono percepire in un bicchiere. Ma anche una coniugazione del verbo *trigài*, tardare, visto che la piena maturazione di queste uve è tra quelle che si fanno maggiormente attendere.

Denominazione: IGT, Isola dei Nuraghi.

Cultivar: Moscato di qualità autoctona, con una selezione fatta ceppo per ceppo, grappolo per grappolo, al fine di creare un vino quasi liquoroso con una dolcezza centellinata che lascia estasiati.

Periodo Vendemmia: ottobre inoltrato.

Vinificazione: lunga macerazione separata degli uvaggi, a temperatura stabile controllata per circa 20 giorni.

Gradazione: 13,4% vol

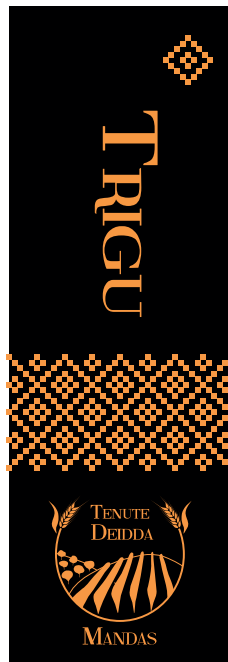
Temperatura di servizio: 14 °C

Qualità organolettiche:

Colore: ambrato con riflessi rame.

Profumi: intensi ed accentuati, con note di miele ed albicocca.

Gusto : dolcezza strutturata e misurata, con delle note di frutta aromatica e persistente.



INFO e CONTATTI



cantina@tenutedeidda.it



+39 349 8683911 - **DAVIDE**

+39 366 8934956 - **VALERIA**



+39 349 7438988 - **ALESSANDRO**

+39 340 2412562 - **CLAUDIO**



via Scalas n° 28 · 09040 Mandas (CA)

