



**I NOSTRI VINI**



# VINI PER TRADIZIONE

## KENE

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Il Kene Cannonau di Sardegna DOC senza solfiti aggiunti esalta la cura e l'impegno di Cantina Dorgali per la qualità dei propri vini e per la valorizzazione del territorio e della tradizione vitivinicola dorgalese. I solfiti presenti nel Kene si sviluppano naturalmente durante il processo di fermentazione e non superano i 10mg/hl.

<b>Vendemmia:</b>	Fine settembre con raccolta e selezione manuale delle uve.
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 24°C macerazione sulle bucce per 15 giorni.
<b>Affinamento:</b>	5 mesi in acciaio con sosta sulle fecce fini e batonnage ripetuti ogni 15 giorni per proteggere il vino dalla ossidazione e arricchirlo in termini di gusto ed eleganza. Due mesi in tonneau di rovere francese di media tostatura. Un mese in bottiglia.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino vivace con riflessi violacei.
<b>Profumo:</b>	Intenso che richiama sentori di frutta rossa matura con note vinose e speziate, ben accompagnate da note di vaniglia.
<b>Sapore:</b>	Ingresso deciso seguito da note avvolgenti. Tannini bene espressi e arrotondati. Finale caldo con chiusura su note fruttate.

*Kene Cannonau wine of Sardinia DOC without added sulphites enhances the care given by the Cantina Dorgali for the quality of its wines and the promotion of the territory of Dorgali. Kene's sulphites develop naturally during the fermentation process and do not exceed a level of 10 mg per hectolitre.*

<b>Harvesting:</b>	<i>Grapes are sorted and handpicked in late September.</i>
<b>Winemaking (Processing):</b>	<i>Fermentation in steel tank at controlled temperature (24 C.) and maceration on the skin for 15 days.</i>
<b>Aging:</b>	<i>5 month in stainless steel vats, wine contact on the lees and batonnage repeated every 15 days for prevent oxidations and add finesse and complexity. Two months in oak barrels followed by one month of bottle aging.</i>
<b>Colour:</b>	<i>Ruby- red colour with violet reflections.</i>
<b>Aromas:</b>	<i>Intense and ample bouquet. The nose delivers nuances of ripe red fruits and a spicy undertone with notes of Vanilla.</i>
<b>Taste:</b>	<i>In tasting, the wine is full, generous yet well balanced, fresh with supple tannins.</i>



# VINI PER TRADIZIONE

## ICORÈ

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

- Lavorazione:** Fermentazione e macerazione in contenitori troncoconici in legno ed in acciaio per 15-20 giorni.
- Invecchiamento:** In barriques di secondo passaggio per tre mesi e vasche in cemento per tre mesi.
- Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei.
- Profumo:** Intenso e persistente con note minerali, vegetali di salvia e floreali di geranio.
- Sapore:** Asciutto e caldo, pieno e morbido con leggera percezione tannica; finale lungo e pulito.

**Processing:** *Between 15-20 days in truncated cone shape wooden and steel fermenters where the fermentation and the maceration takes place.*

**Aging:** *3 months in 2 years old barriques and 3 months in cements vats.*

**Colour:** *Deep ruby red colour with brilliant hints of violet*

**Bouquet:** *Ample and intense, with mineral, vegetable sage and floral geranium notes.*

**Taste:** *Dry and warm, full-bodied and soft, with a slight tannin perception; long and pleasant finish.*





**Cassetta in legno con magnum da 1500 ml**  
*Wood crate with 1500 ml magnum*

# VINI PER TRADIZIONE

## D53

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC CLASSICO

<b>Lavorazione:</b>	Fermentazione e macerazione in botti di legno troncoconiche per circa 20-22 giorni. Fermentazione malolattica in tonneaux.
<b>Invecchiamento:</b>	In legno di rovere francese per almeno 12 mesi.
<b>Colore:</b>	Rubino intenso con riflessi granati.
<b>Profumo:</b>	Bouquet intenso ed elegante. I sentori di frutta rossa si confondono con quelli di piccoli frutti neri con note balsamiche e una speziatura mirabilmente compenetrata.
<b>Sapore:</b>	Il D53 è un vino caldo, pieno, con una struttura ben equilibrata e una sapidità molto definita. Il finale è lungo e persistente.

<b>Processing:</b>	<i>Fermentation and maceration in wooden truncated barrels for approximately 20-22 days. Malolactic fermentation in barrels.</i>
<b>Aging:</b>	<i>12 months in barrels followed by 12 months in oak barrels of 75 HL.</i>
<b>Colour:</b>	<i>Deep ruby with garnet.</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Elegant and intense bouquet. Hints of red fruit blending with black berries, balsamic and spicy notes.</i>
<b>Taste:</b>	<i>The wine is warm, full and with a well-balanced flavour. A long and persistent finish.</i>





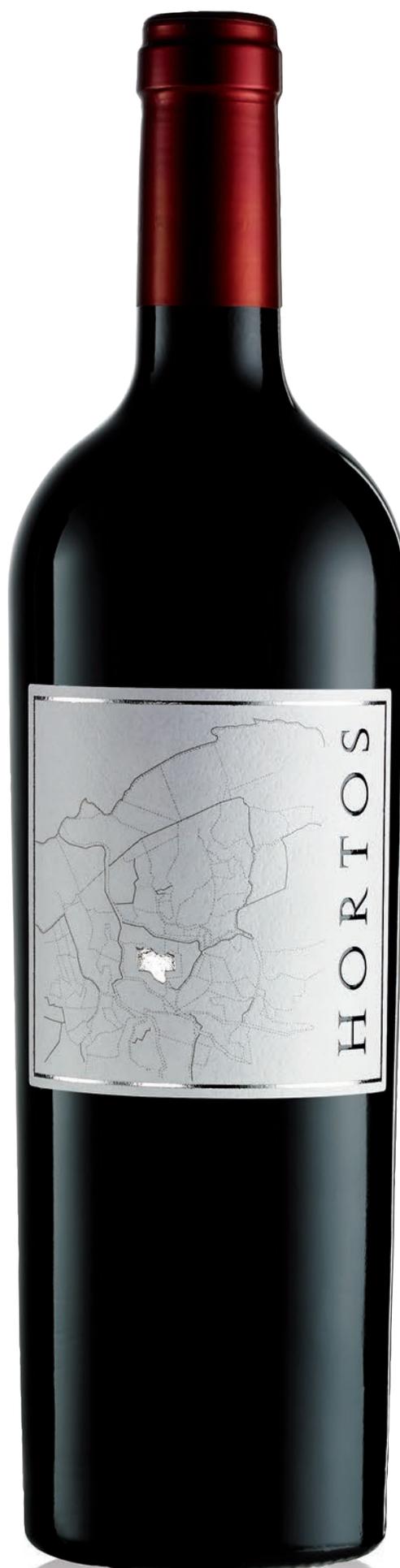
**Cassetta in legno con magnum da 1500 ml**  
*Wood crate with 1500 ml magnum*

VINI PER TRADIZIONE

# HORTOS

## ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO

<b>Lavorazione:</b>	Fermentazione con macerazione per 18 giorni in tini troncoconici in legno a temperatura controllata max. 28° C.
<b>Invecchiamento:</b>	Barriques francesi di media tostatura per 14 mesi.
<b>Colore:</b>	Rubino intenso, unghia violacea; molto limpido.
<b>Profumo:</b>	Intenso, fresco e fragrante; si avvertono gradevoli note di frutto rosso maturo, di confettura e di spezie.
<b>Sapore:</b>	Asciutto, di grande corpo e spessore; tannicità equilibrata ed in perfetta armonia con fresca acidità. Anche al palato riemergono le note fruttate e di confettura, con lievi sfumature vegetali. Finale molto persistente e pulito.
<b>Processing:</b>	<i>Maceration for 18 days in truncated cone shape wooden fermenters at a controlled temperature of maximum 28° C.</i>
<b>Aging:</b>	<i>French medium toasting barriques for 14 months.</i>
<b>Colour:</b>	<i>Intense ruby red, with a violet nuance; very clear.</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Intense, fresh and fragrant; bearing pleasant notes of ripe red fruit, jam and spices.</i>
<b>Taste:</b>	<i>Dry and of great structure; the tannicity is well-balanced and in perfect harmony with the fresh acidity. The taste is fruity with notes of jam, and with light vegetal nuances. The finish is persistent and clean.</i>





**Cassetta in legno con magnum da 1500 ml**  
*Wood crate with 1500 ml magnum*

VINI PER TRADIZIONE

# FILINE

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

<b>Lavorazione:</b>	Fermentazione a temperatura controllata tra i 16-18° C.
<b>Affinamento:</b>	In acciaio
<b>Colore:</b>	Paglierino con riflessi verdognoli, brillante.
<b>Profumo:</b>	Ampio, persistente e fragrante, con delicati sentori di fior di mandorlo e leggere note di frutta tostata.
<b>Sapore:</b>	Caldo e morbido, con equilibrata serbevolezza.

<b>Processing:</b>	<i>At a controlled temperature of 16-18° C.</i>
<b>Refinement:</b>	<i>In stainless steel vats.</i>
<b>Colour:</b>	<i>Light straw yellow with a greenish tinge; brilliant</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Ample, persistent and fragrant aroma, with a delicate scent of almond flowers and light notes of roasted fruit.</i>
<b>Taste:</b>	<i>Warm and soft, with a balanced preservability thanks to the presence of acidity.</i>



VINI PER TRADIZIONE

# NÙRULE

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**Lavorazione:** Fermentazione e macerazione in botti di legno troncoconiche per circa 20-22 giorni. Fermentazione malolattica in barriques.

**Invecchiamento:** In legno francese per almeno 12 mesi.

**Colore:** Rubino molto intenso con riflessi violacei; brillante.

**Profumo:** Ampio e persistente con note di frutto rosso, vegetali ed anche speziate.

**Sapore:** Caldo, pieno e di corpo. Di grande struttura e concentrazione, morbido e giustamente tannico. Finale persistente e pulito.

**Processing:** *Approximately 20-22 days in open wooden conical fermenters where the fermentation and the maceration take place. Malolactic fermentation in Barriques.*

**Aging:** *12 month in Barriques.*

**Colour:** *Intense ruby red colour with purplish nuances; very limpid.*

**Bouquet:** *Intense and ample with scents of dark berries, vegetal and spices.*

**Taste:** *Full-bodied and complex. Excellent structure and concentration, supple and with the right tannic element. The finish is persistent and clean.*



VINI PER TRADIZIONE

# NORIÒLO

## ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO

**Lavorazione:** Fermentazione in contenitori troncoconici in legno per 20-25 giorni, fermentazione malolattica in barriques.

**Invecchiamento:** In legno francese per 6-8 mesi e 8 mesi in acciaio.

**Colore:** Rosso rubino con leggera unghia granata.

**Profumo:** Intenso e mediamente persistente, con spiccata vinosità e note ben delineate di mora e lampone.

**Sapore:** Asciutto, caldo e morbido; ha corpo pieno e consistente con tannini ben levigati che gli conferiscono finezza ed eleganza; lunga la persistenza gusto-olfattiva.

**Processing:** *20-25 days in truncated wooden conical fermenters. The malolactic fermentation takes place in Barriques.*

**Aging:** *6 months in 2 year-old Barriques and 8 months in cement vats.*

**Colour:** *Ruby red colour with light garnet nuances.*

**Bouquet:** *Ample and intense with a medium long persistence; with notes of ripe blackberry, spices and raspberry hints.*

**Taste:** *Dry, warm and supple; full-bodied with polished tannins that impart refined taste and elegance. A long and pleasant persistence.*



VINI PER TRADIZIONE

# MARONÈO

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC PASSITO

- Lavorazione:** Appassimento forzato per più di un mese nelle cassette, diraspatura e ammostamento con le bucce per i primi tre giorni. Separazione dalle bucce e finale di fermentazione in barriques o tonneaux per i successivi 10 giorni.
- Affinamento:** Dai 12 ai 16 mesi in barriques usate.
- Colore:** Rosso granato.
- Profumo:** All'analisi olfattiva elargisce un ampio corredo aromatico, ricco di sentori maturi di marasche, prugne, tabacco dolce e fave di cacao; il tutto incorniciato da piacevolissime note balsamiche.
- Sapore:** Al gusto si concede dolce, generosamente caldo, sapido e con trama vellutata, spessa e cremosa.
- 
- Processing:** *Harvested in small, half-empty picking crates. One-month forced drying in the crates, destemming and mashing with the skins in Tonneaux for the first 3 days. Separation from the skins and final fermentation in tonneaux or barriques for 10 days. Racking and filling in Barriques.*
- Aging:** *From 12 to 16 months in third-use Barriques.*
- Colour:** *Red garnet coloured.*
- Bouquet:** *A broad aromatic range is imparted during the olfactory analysis. Rich of ripe cherries, plums, sweet tobacco and cocoa beans, all surrounded by pleasant balsamic hints.*
- Taste:** *Its taste is sweet, generously warm, tasty and with a velvety, thick and slightly creamy texture.*



VINI PER TRADIZIONE

# BIANCO E LUNA

## VINO BIANCO SPUMANTE BRUT

- Lavorazione:** Bianco e Luna è un vino bianco spumante brut ottenuto dopo fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.
- Affinamento:** Un mese sulle fecce in autoclave e tre mesi in bottiglia.
- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente.
- Profumo:** Netto, delicato ed espressivo con complessi aromi fini, dapprima floreali quindi fruttati.
- Sapore:** In bocca, dopo un attacco dinamico ma non invadente, si rivela dal gusto equilibrato, con le stesse note aromatiche evidenziate al naso. Finale fresco, sapido e di buona persistenza.

- Processing:** *Bianco e Luna is a brut sparkling white wine obtained after fermentation in stainless steel vats and at a controlled temperature. Refermentation takes place in autoclaves using the Charmat method.*
- Refinement:** *1 month in stainless steel vats on its lees and 3 months refining in the bottle.*
- Colour:** *Light straw yellow, fine and persistent effervescence.*
- Bouquet:** *Clear, intense and significant bouquet with complex fine aromas: floral at first and subsequently fruity.*
- Taste:** *After a dynamic but never overwhelming start, the same aromatic hints that are in the bouquet, are revealed. Clear finish, tangy and with a good persistence.*



VINI PER TRADIZIONE

NUES

VINO BIANCO  
SPUMANTE EXTRA DRY

**Lavorazione:** Nues è un vino bianco spumante extra dry ottenuto a seguito pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.

**Affinamento:** Un mese in bottiglia.

**Colore:** Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.

**Profumo:** Profumo puro, concentrato ed espressivo con complessi aromi fini, dapprima floreali quindi fruttati.

**Sapore:** In bocca, dopo un attacco dinamico ma non troppo invadente, si rivelano al gusto le stesse note aromatiche evidenziate al naso. Finale fresco, sapido e di buona persistenza.

**Processing:** *Nues is an extra dry sparkling white wine obtained after soft pressing and fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature. Reffermentation in autoclaves using the Charmat method.*

**Refinement:** *One month in bottle.*

**Colour:** *Light straw yellow, fine and persistent effervescence.*

**Bouquet:** *Clear, intense and emotional bouquet with complex fine aromas: floral at first and subsequently fruity.*

**Taste:** *After a dynamic but never overwhelming start, the same aromatic hints found in the bouquet are revealed. Clear finish, tangy and with good persistence*



VINI PER TRADIZIONE

# ROSA E LUNA

## VINO ROSÈ SPUMANTE BRUT

- Lavorazione:** Il Rosa e Luna è un vino rosè spumante brut ottenuto con pressatura e contatto con le bucce per 5-6 ore. Separazione del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.
- Affinamento:** Un mese in bottiglia.
- Colore:** Si concede alla vista con una bellissima e persistente corona di spuma spessa e compatta e con un perlage fino e continuo; il colore è rosa tenue brillante.
- Profumo:** Al naso regala note cipriate, sentori di crosta calda di pane e note leggere di piccoli frutti rossi dai toni eleganti e delicati.
- Sapore:** Secco, fresco, ricco di sapidità e di piacevole salinità.

**Processing:** *Rosa e Luna is a brut sparkling rosé wine obtained by pressing and contact with the skins for 5-6 hours. Separation of the must and fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature. Subsequent refermentation in autoclaves using the Charmat method.*

**Refinement:** *One month in bottle.*

**Colour:** *Beautiful, persistent, thick and compact "mousse" with a fine and continuous effervescence; its colour is a soft and brilliant pink similar to the hue of the "Rose de France" gem.*

**Bouquet:** *Powdery scents with hints of warm bread crust, and soft and elegant notes of red berries.*

**Taste:** *Dry, fresh, rich in flavour and with a pleasant salinity.*



VINI PER TRADIZIONE

# FILIERI ROSÈ

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

<b>Lavorazione:</b>	Pigiatura, diraspatura e contatto con le bucce per 5-6 ore, separazione del mosto e fermentazione in acciaio a 18° C.
<b>Affinamento:</b>	Vasca in cemento fino ad aprile, più un mese di permanenza sulle fecce in continua agitazione. Successivamente riposa un mese in bottiglia.
<b>Colore:</b>	Rosa con tonalità di lilla.
<b>Profumo:</b>	Sottile e persistente con note fruttate di mela e ciliegie.
<b>Sapore:</b>	Fresco, sapido e salino, con buona acidità e volume.
<b>Processing:</b>	<i>Pressing, destemming and in contact with the skins for 5-6 hours, separation of must and fermentation in steel vats at 18° C.</i>
<b>Refinement:</b>	<i>In cement vats up to april and one month in bottle.</i>
<b>Colour:</b>	<i>Rosè with a shade of lilac.</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Subtle and persistent with fruity hints of apple and cherry.</i>
<b>Taste:</b>	<i>Dry and fresh with an aromatic rather lingering persistence.</i>



VINI PER TRADIZIONE

ARDIA

GRAPPA DI CANNONAU

Finissima distillazione delle migliori vinacce  
di uve Cannonau.  
Ne conserva i profumi che vengono esaltati da una  
sapiente distillazione in piccoli alambicchi di rame.

*Ardia is a Grappa obtained by distilling the finest  
Cannonau grape marc.  
The fragrance of these grapes is maintained and then  
enhanced by an expert distillation in copper alembic stills.*



VINI PER TRADIZIONE

FILIERI

GRAPPA DI CANNONAU

AFFINATA IN BARRIQUE

Selezione dalle vinacce delle migliori uve Cannonau, sapientemente distillate in alambicchi di rame. Si ottiene questa grappa dopo un affinamento in piccoli fusti di rovere; assume un colore ambrato, conservando intatti i profumi delle uve di origine.

*This Grappa is obtained from the finest Cannonau grape marcs, which are skilfully distilled in small copper alembic stills. It is then kept in small oak barrels, taking on an ambercolour and maintaining all the fragrances of the original grapes.*



Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 6 bottles 750 ml*



Cod. **6C**

Cassetta in legno da 3 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 3 bottles 750 ml*



Cod. **3A**

Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 6 bottles 750 ml*



Cod. **6A**

Cassetta in legno da 3 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 3 bottles 750 ml*



Cod. **3C**

Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 6 bottles 750 ml*



Cod. **6B**

Cassetta in legno da 3 bottiglie 750 ml  
*Wood crate with 3 bottles 750 ml*



Cod. **3B**

# KENE

## NATURALMENTE

Il Cannonau DOC  
**SENZA SOLFITI AGGIUNTI.**  
Puoi trovarlo nelle migliori enoteche,  
bar e ristoranti. Naturalmente!



via Piemonte, 11 - Dorgali (NU)  
+39.0784.96143 - [info@cantinadorgali.com](mailto:info@cantinadorgali.com)  
[www.cantinadorgali.com](http://www.cantinadorgali.com)





**CANTINA SOCIALE DORGALI**

via Piemonte, 11 - 08022 Dorgali (NU)

tel. +39.0784.96143 - [info@cantinadorgali.com](mailto:info@cantinadorgali.com)

facebook: Cantina-Dorgali - [www.cantinadorgali.com](http://www.cantinadorgali.com)