

Due famiglie, che da sempre sono vissute in campagna e di campagna vivono, si sono incontrate ed hanno fondato una cantina che riassume la loro storia. Tutta la nostra produzione è seguita in maniera diretta e manuale dalla famiglia che cura personalmente l'intero ciclo dalla coltivazione del vigneto all'imbottigliamento. In tutte queste fasi, dato l'alto grado di specializzazione richiesto, ci avvaliamo della collaborazione di esperti agronomi e dell'enologo Teodosia Fresi.

Considerate le dimensioni familiari dell'attività, questi collaboratori sono parte integrante del nostro gruppo di lavoro al quale apportano quotidiano slancio.



Considerate le dimensioni familiari dell'attività, questi collaboratori sono parte integrante del nostro gruppo di lavoro al quale apportano quotidiano slancio.

I vigneti, situati in una delle zone più vocate del nord Sardegna, nell'ampia valle tra Castelsardo e i monti della Gallura, godono di un clima soleggiato e ventilato ideale per la vite. Il terreno in parte argilloso e in parte marnoso, ricade entro il perimetro di un antico vulcano oggi aperto sul mare. I vitigni sono stati scelti con l'intento di armonizzare tradizione e innovazione.

Il tradizionale e sempre valido Cannonau si accompagna al Cabernet Sauvignon e al Syrah.

La vite è allevata a cortina libera con una densità di oltre 4100 ceppi per ettaro, a garanzia di una ridotta produzione per ciascuna pianta e base primaria per una elevata qualità del prodotto.

I vigneti sono gestiti con lotta integrata.

La vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dall'immediata vinificazione nella cantina adiacente alla vigna; questo permette una pronta vinificazione che preserva intatti gli aromi.



UNA BELLA ABBARDENTE

GRAPPE DI MONOVITIGNO

"Una bella Abbardente" (una buona grappa) è il risultato della tradizionale distillazione sarda delle fresche vinacce dei nostri vigneti.

A ciascuno dei nostri vini corrisponde una grappa di monovitigno ottenuta secondo la centenaria esperienza dei distillatori di Sardegna.



Abbardente di Cannonau: grappa di Cannonau da vinacce di uve di Cannonau.

Tenore alcolico: 42 % vol.

Confezione: bottiglia da 50 cl.

L'uva Cannonau non è solamente madre di grandi e inimitabili vini, ma anche di grappe straordinariamente caratterizzate dai profumi del vitigno di provenienza, dal suo territorio soleggiato, dalla sua stessa sardità.

La grappa di Cannonau nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide, il suo aroma risulta particolarmente caldo e avvolgente.

Abbardente di Cabernet: grappa di Cabernet, da vinacce di uve di Cabernet Sauvignon.

Tenore alcolico: 42 % vol.

Confezione: bottiglia da 50 cl.

Il Cabernet Sauvignon coltivato in Sardegna esprime particolarità speciali nel vino e anche nella relativa grappa di monovitigno, che si caratterizza per il profumo e il sapore forti ed intensi.

La grappa di Cabernet nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide.



Abbardente di Syrah: grappa di Syrah, da vinacce di uve di Syrah.

Tenore alcolico: 42 % vol.

Confezione: bottiglia da 50 cl.

Le vinacce prodotte dal nostro vigneto Syrah regalano una grappa morbida, "complice" e accattivante.

La grappa di Syrah nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide.



Abbardente di Juliola: grappa da vinacce di uve di Vermentino.

Tenore alcolico: 42 % vol.

Confezione: bottiglia da 50 cl.

Il vermentino, uno dei vitigni più importanti e noti della Sardegna trasmette tanto al vino quanto alla grappa tutta la sua personalità e originalità.

Una grappa rara calda e persistente con sentori floreali e di frutta.

La grappa di Vermentino nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide.



Bastiano Ligios



COLTIVIAMO DA SEMPRE UNA PASSIONE

Azienda Vitivinicola Sebastiano Ligios
C.so Europa, 111 - 07039 Valledoria - Sassari - Italy
Telefono (+39)329 6724241
www.cantinaligios.it - info@cantinaligios.it
www.cantinaligios.com - info@cantinaligios.com

Azienda Vitivinicola Sebastiano Ligios
Valledoria - Italy

CARAMMARE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Il suo nome in lingua sarda significa "rivolto al mare", come rivolto al mare è il vigneto che lo produce.

Vitigno: Cannonau
Tipologia: rosso secco
Tipo di terreno: marnoso
Sistema di allevamento: cortina libera
Densità: 4.100 ceppi per ha
Metodi di difesa: lotta integrata
Produzione vigneto: 80/90 q/ha
Vendemmia: la raccolta avviene nella 1a -2a decade di ottobre, in relazione alla completa maturazione delle uve verificata mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante l'analisi sensoriale dell'uva per la valutazione della maturazione aromatica e polifenolica. Le uve sono vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità affinché possano esprimersi nel futuro vino tutte le caratteristiche tipiche del vitigno.

Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione avviene nel rispetto della tradizione; ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di 10-15 giorni, a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in acciaio per 10 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare almeno 12 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso brillante
Olfatto: confettura di ciliegie, sentore di rosa
Gusto: vellutato, di corpo, caldo

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 14 % vol.
Zuccheri riduttori: < 2 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
pH: 3,4
Anidride solforosa: 90 mg/l
Accostamenti: piatti di carne della grande cucina, cacciagione e selvaggina, oltre al classico porchetto arrosto
Temperatura di servizio: 18-20 °C



CAMPAMARA

IGT ISOLA DEI NURAGHI

Il suo nome di origine fenicia deriva dalla località in cui si trova il vigneto.

Vitigno: Cabernet Sauvignon
Tipologia: rosso secco
Tipo di terreno: marnoso
Sistema di allevamento: cortina libera
Densità: 4.100 ceppi per ha
Metodi di difesa: lotta integrata
Produzione vigneto: 80/90 q/ha
Vendemmia: la raccolta inizia la 3a decade di settembre, dopo la completa maturazione delle uve valutata mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante analisi sensoriale che decide il grado di maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.
Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione avviene rispettando al massimo la qualità ottenuta nel vigneto. Ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di almeno una settimana a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in acciaio per 6 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare per almeno 10 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso brillante
Olfatto: frutti rossi e macchia mediterranea
Gusto: di corpo, morbido con tannini in netta e bella evidenza

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 13,5 % vol.
Zuccheri riduttori: < 2 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
pH: 3,5
Anidride solforosa: 92 mg/l
Accostamenti: arrostiti di carne e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18-20 °C



CARYS

IGT ISOLA DEI NURAGHI

Una delle più straordinarie uve nere del mondo il Syrah da origine a questo vino.

Vitigno: Syrah
Tipologia: rosso secco
Tipo di terreno: argilloso
Sistema di allevamento: cortina libera
Densità: 4.100 ceppi per ha
Metodi di difesa: lotta integrata
Produzione vigneto: 80/90 q/ha
Vendemmia: la raccolta inizia la 3a decade di settembre, verificata la completa maturazione delle uve mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante analisi sensoriale che decide il grado di maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.
Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione avviene rispettando al massimo la qualità ottenuta nel vigneto. Ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di almeno una settimana a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in barriques per 6 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare per almeno 6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso brillante
Olfatto: intenso con evidenti note di fragole e lampone che si fondono all'elegante bouquet di fiori e agli aromi di spezie
Gusto: delicata morbidezza

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 13 % vol.
Zuccheri riduttori: < 2 g/l
Acidità totale: 6,0 g/l
pH: 3,4
Anidride solforosa: 95 mg/l
Accostamenti: Primi piatti, formaggi e carni.
Temperatura di servizio: 18-20 °C



JULIOLA

IGT ISOLA DEI NURAGHI

Il nome riprende quello dell'insediamento abitato alla foce del fiume Coghinas, presente già ai tempi delle guerre puniche dove sorge l'attuale Valledoria.

Vitigno: vermentino
Tipologia: bianco secco
Tipo di terreno: argilloso-calcareo
Sistema di allevamento: cortina libera
Densità: 4.100 ceppi per ha
Metodi di difesa: lotta integrata
Produzione vigneto: 80/90 q/ha
Vendemmia: la raccolta inizia la 3a decade di settembre, dopo la completa maturazione delle uve valutata mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante analisi sensoriale che decide il grado di maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.
Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione avviene nel rispetto della tradizione; ad una delicata diraspatura segue una fermentazione di 10-15 giorni a temperatura controllata. Dopo un breve affinamento in acciaio, per esaltarne la ricchezza aromatica, il vino viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino
Olfatto: avvolgenti sentori di mela e delicati fiori, salino, ricco ed elegante
Gusto: salino, vellutato, di corpo

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 15,5 % vol.
Zuccheri riduttori: < 2 g/l
Acidità totale: 6,5 g/l
pH: 3,4
Anidride solforosa: 95 mg/l
Accostamenti: piatti a base di pesce, in particolare frutti di mare e mitili e astice in umido con peperoncino
Temperatura di servizio: 12-13 °C

