

## 13 &gt; SARDEGNA - FERRUCCIO DEIANA

# La perfetta sintesi tra passato e presente

Nelle campagne di Settimo San Pietro (Cagliari), in un ambiente incontaminato lontano dalle poche industrie che operano in Sardegna, l'azienda vitivinicola di Ferruccio Deiana ha il suo centro produttivo, dove si trovano la cantina e i vigneti. Altre vigne sono ubicate nella zona di Sibiola, nel comune di Sordiana. Il traguardo ormai prossimo è di raggiungere i 100 ettari vitati. Qui l'antico e il presente, due parole care a Ferruccio Deiana, si incontrano e si fondono e, attraverso le cure costanti in vigna e in cantina, l'esperienza, l'impegno e lo spirito di abnegazione, nascono vini di grande carattere e di eccezionale qualità con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Le varietà selezionate sono quelle della migliore tradizione sarda, che danno vita ad alcuni tra i vini più rappresentativi dell'azienda: **Ajana** (50% Cannonau, 30% Carignano, 20% Bovale sardo), il Vermentino **Arvali** e il Monica **Karel**. Le uve, raccolte perfettamente mature, sono immediatamente lavorate nella modernissima cantina con le tecniche e le attrezzature più evolute, dalla pressatura soffice alla macerazione e vinificazione. I vini poi evolvono, prendono corpo e invecchiano sotto le basse volte a crociera in mattoni della cantina sotterranea. Tutti i processi di fermentazione, maturazione, affinamento sono costantemente seguiti con frequenti analisi nell'attrezzato laboratorio aziendale.

## Carta d'identità

**Anno di fondazione:** 1997

**Ettari vitati:** 72

**Principali vitigni:** Vermentino, Monica, Cannonau, Carignano, Bovale sardo, Barbera sarda, Malvasia, Nasco, Moscato

**Bottiglie/anno:** 380.000

**Proprietà:** Ferruccio Deiana

**Indirizzo:** Via Gialetto, 7  
Settimo San Pietro (Cagliari)

☎ 070.76.79.60

✉ deiana.ferruccio@tiscali.it  
www.ferrucciodeiana.it

### AJANA

**Uve:** Cannonau 50%,  
Carignano 30%, Bovale 20%  
Affinamento in barrique per 18 mesi  
**Gradi:** 14% vol.  
**Bottiglie:** 14.000

### ARVALI

**Uve:** Vermentino  
Affinamento in acciaio per 3-4 mesi  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Bottiglie:** 55.000

### KAREL

**Uve:** Monica  
Affinamento in acciaio per 5-6 mesi  
**Gradi:** 13% vol.  
**Bottiglie:** 90.000

Ajana, Igt Isola  
dei Nuraghi Rosso  
2004



Arvali  
Vermentino di Sardegna  
Doc 2009



Karel  
Monica di Sardegna  
Doc 2008



Vuoi degustare questi vini? [www.ennevolteciviltadelbere.it](http://www.ennevolteciviltadelbere.it)