

# TENUTE PERDA RUBIA

la terra è libera di esprimersi

• • •

*the earth is free to express itself*





# SILENZIO



È ciò che sento intorno, quelle rare volte in cui quest'Isola è  
e di queste Tenute. Tono di voce di persone che vogliono

*SILENCE. It is what I feel around, those rare times when this island is spared from the wind. It is also the austere note of character of those who live here and the*





risparmiata dai rovesci del vento. È anche nota austera del carattere di chi mi abita  
pronunciare solo l'essenziale per proteggere, così, i miei figli: vigneti, olivi e campi di grano.

*estates. It is the tone of voice of the people who only pronounce what is essential in order to protect my children: the vineyards, the olive trees, and the fields of wheat.*







# RISPETTO



Mossi da un sapere nato in Ogliastra, terra rude della utilizzare sostanze chimiche o concimazioni di sintesi.

*RESPECT. Moved by a knowledge born in Ogliastra, a rough land of Sardinia, women and men have chosen to preserve my natural integrity by avoiding*





Sardegna, donne e uomini hanno scelto di custodire la mia naturale integrità, senza  
Hanno difeso, insieme a me, l'equilibrio biologico di questi luoghi, senza farsi sentire.

*the use of chemicals and synthetic fertilizers. Together with me they defend the biological balance of these places without being heard.*







# CALORE



Affronto e sfido il sole quasi ogni giorno. Qui tutto scotta e calore lo prende sulla faccia ogni mattina. Il granito ha un

*HEAT: I face and challenge the sun almost every day. Here everything is hot and unfortunately can sometimes burn relentlessly. From here the island faces*





purtroppo a volte brucia senza pietà. Da queste parti l'Isola guarda a oriente e il caratteristico colore rossastro, simbolo di un'antica energia che si riversa nei miei frutti.

*the east where the sun catches it every morning. The granite has a characteristic reddish color, symbol of an ancient energy that pours into my fruits.*







TEMPO \*

Essere pazienti e attendere che la natura faccia il suo corso, che in queste Tenute, che non fanno invecchiare il vino, ma lo rendono

*TIME. Being patient and waiting for nature to take its course, for the fruits to ripen, for the wine to mature, without forcing it. I know this virtue and these*







1

frutti germogliano, che il vino maturi, senza forzature. Io conosco questa virtù e anche vigoroso, grazie al contatto con il legno di quercia resistente al tempo come nient'altro.

*vineyards that do not age the wine but invigorate it, this is also thanks to the contact with the oak wood that is resistant to time like nothing else.*





## ORIGINE

\*

Sono stato testimone di ciò che è successo all'inizio: Perda Rubia, il una "N", dal greco "Kanonizo", "valore di riferimento". Nell'Ogliastra più autentica, ancora oggi, sono testimone di vigneti

*ORIGIN. I witnessed what happened at the beginning, Perda Rubia was the first wine of this estate, it was also the last one. It was the last of the quality wine it was also used as a way to exchange goods. I am witness to the vineyards grown on a "franc de pied" with a constant reproduction*







primo vino di queste Tenute, ma anche l'ultimo. Sì, l'ultimo dei "Canonau". Canonau con Perché in antichità, nel Mediterraneo, il vino di qualità era anche questo: moneta di scambio. cresciuti su piede franco con riproduzione costante dei cloni originari dei primi del '900.

*"Canonau". Canonau with single consonant "N" derives from the Greek "Kanonizo" or reference value. In the ancient times in the Mediterranean, of the cloned original techniques used in the early 1900's.*



# Vermentino di Sardegna DOC \* LANÙRA \*



## ***Classificazione***

*Vermentino di Sardegna DOC*

## ***Caratteristiche***

Colore | *giallo paglierino con riflessi verdognoli*

Olfatto | *intenso, aromi di fiori bianchi ed erbe aromatiche delicate*

Gusto | *fresco, asciutto, sapido; armonico ed equilibrato*

Grado alcolico | *12% vol.*



# Cannonau di Sardegna DOC \* NANIHA \*



## ***Classificazione***

Cannonau di Sardegna DOC

*Vino Cannonau in purezza (100%) su piede franco*

## ***Caratteristiche***

Colore | *rosso con riflessi violacei di vino giovane*

Olfatto | *fruttato e intenso, con sentori di frutti di bosco a bacca rossa*

Gusto | *giustamente tannico, asciutto, armonico ed equilibrato*

Grado alcolico | *14% vol.*

# Cannonau di Sardegna DOC \*PERDA RUBIA\*



## ***Classificazione***

Cannonau di Sardegna DOC

*Vino Cannonau cresciuto in purezza (100%) su piede franco*

## ***Caratteristiche***

Colore | *rosso rubino tenue*

Olfatto | *intenso con note floreali e note speziate*

Gusto | *rotondo e morbido di grande persistenza*

Grado alcolico | *14,5% vol.*



# Olio extravergine di oliva Biologico ❁ OÌLI ❁



## *Caratteristiche*

Colore | *giallo con sfumature verdognole*

Olfatto | *leggermente fruttato con sentori erbacei*

Gusto | *equilibrato e armonico, misuratamente amaro e piccante*

Lavorazione | *Spremitura a freddo*



L'Ogliastra, la terra, il vino, e 70 anni di passione familiare ininterrotta. Perda Rubia nasce infatti nel lontano 1949, quando l'Italia rinasceva e cominciava a ricostruirsi. Negli stessi mesi, negli stessi tempi, il comm. Mario Mereu, fondatore dell'azienda, decide con coraggio di investire. Nella sua terra e in una delle sue tradizioni più antiche: il Cannonau. Una scelta coraggiosa che ha portato i suoi frutti e ha dato il via a una storia lunga e rigogliosa.

Come un gioiello, l'azienda diventa un affare di famiglia e nel 1971 a Mario subentra Renato, il figlio. Con lui arrivano anche nuovi vigneti, l'azienda comincia a crescere. Rimanendo però fedele a sé stessa. Lontano dalla viticoltura aggressiva, Renato continua nel solco dell'artigianalità tracciata dal padre. Il Perda Rubia diventa un vino da Cannonau in purezza, coltivato a "piede franco". Un contatto diretto con la terra, un metodo antico e romantico.

Nel 2014, con l'ingresso della terza generazione, l'azienda raggiunge l'assetto attuale. La cantina è stata accorpata alle vigne e al centro aziendale che è a Talana, corredato da un affascinante spazio dedicato all'accoglienza. Oggi l'azienda dispone di circa 600 ettari di superficie, tutti condotti in biologico, di cui 20 destinati a vigneto e la restante parte alle attività di olivicoltura, selvicoltura e coltivazione dei cereali antichi. A firmare tutto, il senso della Storia. Le etichette dei vini richiamano, infatti, il disegno di un antico tessuto sardo, di proprietà di famiglia da moltissimi anni.

I giri infiniti dell'amore, del vino, della terra.



Ogliastra, the land, the wine, and 70 years of uninterrupted family passion. Perda Rubia was in fact born in 1949, when Italy too was reborn and began to rebuild itself. In the same months, at the same time, comm. Mario Mereu, founder of the company, boldly decides to invest in his land and in one of its most ancient traditions: the Cannonau. A courageous choice that has given way to a long and thriving history.

Like a jewel, the company became a family business and in 1971 Mario was replaced by Renato, his son. With his arrival new vineyards also arrive and the company begins to grow. Always remaining true to itself. Far from aggressive viticulture, Renato continues in the wake of the craftsmanship traced by his father. Perda Rubia becomes a pure Cannonau wine, cultivated ungrafted in direct contact with the earth, an ancient and romantic method.

In 2014, with the entry of the third generation of the family, the company reaches its current position. The winery is merged with the vineyards and the company headquarters in Talana, accompanied by a fascinating space dedicated to hospitality. Today the company has about 600 hectares of which 20 are destined for vineyards and the remaining part for olive growing, forestry and the cultivation of ancient cereals, all of which are farmed organically and continue to stay true to the companies signature and sense of history. The wine labels in fact, recall the design of an ancient Sardinian fabric, owned by the family for many generations.

The infinite woven tapestries of love, wine, and the earth.



Se il vino per Tenute Perdarubia è l'incipit più emozionante e romantico di un lungo racconto che vede protagonista la terra d'Ogliastra, il Lanthia Resort di Santa Maria Navarrese è la chiosa dello stesso racconto, dove ospitalità significa tradizioni millenarie, accoglienza sartoriale e natura incontaminata in armonia con la filosofia e lo spirito della famiglia Mereu. Lanthia Resort è un boutique hotel incastonato tra il verde dei boschi dell'Ogliastra e l'azzurro del mare di Santa Maria Navarrese. Ventotto camere, un ristorante, un lounge bar, un beach bar & grill, una piscina e una zona relax nella pineta privata a picco sul mare. Tutto è curato nei minimi particolari, perché ogni ospite possa scrivere nella memoria la sua personale storia d'Ogliastra.





If the wine for Tenute Perdarubia is the most exciting and romantic beginning of a long story that sees the land of Ogliastro as its protagonist, Lanthia Resort in Santa Maria Navarrese is the footnote of the same story, where millenary traditions meet sartorial hospitality and unspoiled nature entwine in perfect harmony with the philosophy and spirit of the Mereu family. Lanthia Resort is a boutique hotel nestled between the green woods of Ogliastro and the blue sea of Santa Maria Navarrese. Twenty-eight rooms, a restaurant, a lounge bar, a beach bar & grill, a swimming pool and a relaxation area in the private pine forest overlooking the sea. All of the spaces are taken care of down to the smallest detail, so that each guest can write his/her own personal story within their memories of Ogliastro.

## TENUTE PERDA RUBIA

- La nascita: *1949, Cardedu*
- Il fondatore: *Comm. Mario Mereu*
- I luoghi: *Baunei, Cardedu, Lotzorai e Talana*
- Le tenute: *600 ettari di cui 200 vitati*
- La coltivazione: *biologica certificata*

- The birth: *1949, Cardedu*
- The founder: *Comm. Mario Mereu*
- Places: *Baunei, Cardedu, Lotzorai e Talana*
- The seals: *600 hectares of which 200 are vineyards*
- Cultivation: *certified organic*

*www.tenuteperdarubia.com*

Strada Provinciale 56 - Km 7,1 - 08040 Talana (NU) - Sardegna

