



Audarya®

VITICOLTORI IN SARDEGNA



# OGNI GIORNO ALLA SCOPERTA DI UN NUOVO MONDO, LA TERRA.

Audarya® si trova nel territorio di Serdiana, nella parte meridionale del Campidano, a venti chilometri da Cagliari. Fin dall'antichità è conosciuto per essere territorio ideale per la produzione di vini pregiati.

Oggi è un'area vitivinicola apprezzata in tutto il mondo: i suoi terreni calcareo-argillosi, il microclima, la vicinanza con il mare, ne fanno luogo unico e i suoi vini ne portano le caratteristiche inimitabili.



# SETTANTA ANNI CHE RICOMINCIANO OGNI MATTINA.

Tre generazioni che hanno sempre fatto il vino.

Da questa tradizione di famiglia, iniziata nel 1950 quando Salvatore Pala ha impiantato la prima vigna nelle campagne di Serdiana, è nata Audarya®.

A guidare l'azienda ci sono Salvatore e Nicoletta, la nuova generazione, con il fondamentale apporto dell'esperienza di papà Enrico. In pochi anni, hanno portato Audarya® ad essere un brand riconosciuto e apprezzato in tutta Italia e all'estero, ambasciatore di un modo di fare il vino in Sardegna moderno e tradizionale al tempo stesso.

# IL RISPETTO, IL MODO MIGLIORE PER FARE IL VINO.

Audarya® significa “nobiltà d’animo”, in un’ antica lingua orientale.  
È il nome della nostra azienda perché al centro di quello che siamo  
c’è il rispetto.

Produciamo vini legati al territorio, da vitigni autoctoni, ma prodotti  
moderni, diretti ad un pubblico vivace e curioso.  
Audarya® guarda alla tradizione, ma con uno sguardo nuovo.



# RESTITUIRE QUALCOSA DI QUELLO CHE CI DÁ LA TERRA.

Viviamo della terra e con la terra ci comportiamo bene.

Utilizziamo l'agricoltura integrata nei nostri vigneti, facendo attenzione a non ricorrere a prodotti chimici.

Limitiamo al massimo gli sprechi, di energia e d'acqua, ed evitiamo l'utilizzo di elementi che siano in qualche modo inquinanti.

Della terra, stiamo attenti a cicli e stagioni, ne rispettiamo i tempi e non pratichiamo lo sfruttamento massivo.

Abbiamo ricreato, accanto alla cantina, un piccolo ecosistema rurale con una fattoria e diversi animali. L'area è visitabile dai nostri ospiti, soprattutto dai bambini che per un giorno si trovano a contatto con il mondo contadino. Organizziamo per loro visite guidate con finalità didattica.





# ATTORNO A UN POSTO CHE CHIAMIAMO CUORE.

37 ettari di vigneti di cui 10 attorno alla cantina che sorge immersa nel verde.

Un posto speciale in cui cantina, viti e cielo si sposano. Qui nascono i nostri vini. Tra i grandi tini in acciaio e quelli in cemento, la bottaia, la sala di imbottigliamento, tutti rigorosamente situati all'interno della stessa struttura ad un passo dai vigneti.



# STORIE DI TERROIR, STORIE DI FAMIGLIA.

4 tenute: Audarya, Acquasassa, Su Stani, Is Crabilis.  
Coltiviamo uve autoctone sarde e del cagliaritano in agricoltura integrata.  
I ceppi sono tutti ad alberello tradizionale sardo con spalliera bassa.  
La media di età dei vigneti supera i 20 anni e gran parte di questi sono stati piantati da Enrico e da suo padre.

Le altitudini sono di circa 150/200 mslm e le esposizioni sono state studiate per favorire una crescita sana e favorevole delle viti.  
Ogni tenuta ha terroir unici caratterizzati da calcare, marna, argilla.  
L'aria marina del Golfo influisce, regalando peculiarità uniche.

Salvatore ed Enrico si occupano in prima persona della gestione dei vigneti, affiancati da viticoltori di Serdiana che da sempre lavorano con la famiglia.

# UNA FINESTRA SUL TRAMONTO.

C'è un momento in cui il tempo sembra fermarsi.  
Dalla grande vetrata dell'enoteca si gode di uno spettacolo unico: le vigne si tingono del colore del tramonto e i contorni sembrano sfumare.  
È un momento unico in cui tutto sembra magico.

L'enoteca della cantina è un luogo unico dove è d'obbligo fare un passaggio, qui si possono assaggiare i nostri vini, accompagnati dai prodotti del territorio, seduti al grande tavolo sociale, dopo aver completato la visita all'azienda.





## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

**Classificazione:** Vermentino di Sardegna  
Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Provenienza:** vigna "Su Stani", Serdiana

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 160 metri  
sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 60-70 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20 Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in  
cantina. Prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice e  
decantazione naturale del mosto a basse  
temperature. Fermenta in tini di acciaio a  
13°C per un consumo di 2° Babo al giorno.  
Sosta sulle fecce fini per un breve periodo,  
per una naturale stabilizzazione del vino.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi  
verdolini

**Olfatto:** fruttato, con delicate note  
agrumate

**Sapore:** fresco, dalle sensazioni minerali

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e  
umidità controllata 17°C - 70%

Servire ad una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** come aperitivo con antipasti  
di mare e di terra, crudi e primi piatti  
della cucina marinara. Formaggi a pasta  
molle.

# NURAGUS DI CAGLIARI DOC

**Classificazione:** Nuragus di Cagliari  
Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Nuragus 100%

**Provenienza:** vigne "Acquasassa" e  
"Audarya", Serdiana

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 160 metri  
sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 70-80 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20 Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in  
cantina. Prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice e  
decantazione naturale a freddo del mosto.  
Solo il mosto fiore fermenta in tini di acciaio  
a 16°C di temperatura per esaltare le  
caratteristiche originarie del terroir.  
Completa il proprio percorso evolutivo,  
sostando sulle fecce fini prima della bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino

**Olfatto:** fragrante, con noteromatiche di  
erbe essenziali

**Sapore:** ricco e dalla piacevole morbidezza

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e  
umidità controllata 17°C - 70%  
Servire ad una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** fregola sarda e gnocchetti  
sardi alla carlofortina, formaggi semistagionati.  
Spigole alla vernaccia e cappone con patate e  
pomodorini freschi.





## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Classificazione:** Cannonau di Sardegna Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Cannonau 100%

**Provenienza:** vigna "Is Crabilis", Ussana

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 25 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro e produzione di 50-60 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da 20 Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in cantina. Prima decade di ottobre

**Vinificazione:** lunga macerazione di 30 giorni a 25°C. Completa la fermentazione malo-lattica ed il successivo affinamento sulle fecce fini, in tini di acciaio termocondizionato al fine di esaltare la componente aromatica tipica del vitigno.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura

**Sapore:** strutturato, caldo e persistente

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 17°C – 70% Servire ad una temperatura di 16-18°C

**Abbinamenti:** salumi e primi piatti di terra, pecorino sardo di media lunga stagionatura. Maiale e agnello arrostiti conditi con mirto e ginepro, carni rosse.

# MONICA DI SARDEGNA DOC

**Classificazione:** Monica di Sardegna  
Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Monica 100%

**Provenienza:** vigna "Audarya", Serdiana

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 200 metri  
sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 60-70 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20 Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in  
cantina. Ultima decade di ottobre

**Vinificazione:** dopo una breve macerazione  
a freddo delle uve, la fermentazione  
avviene in tini di acciaio a temperatura  
controllata, 15-18 giorni a 23°C.

Affinamento sulle fecce fini per una naturale  
stabilizzazione del vino.

**Colore:** rosso rubino dall'unghia violacea

**Olfatto:** intenso con lievi note vegetali  
tipiche del vitigno

**Sapore:** fresco e piacevolmente morbido, ben  
equilibrato

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e umidità  
controllata 17°C -70%.

Servire ad una temperatura di 16°C

**Abbinamenti:** pasta al ragù di cernia,  
trancio di tonno rosso. Agnello in umido,  
crema di formaggio caprino.





# ROSATO

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Classificazione:** Cannonau di Sardegna  
Denominazione di Origine Controllata  
Rosato

**Uvaggio:** Cannonau 100%

**Provenienza:** Vigna Is Crabilis Ussana e  
Audarya Sordiana

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 160 – 200  
metri sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 60-70 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in  
cantina. Prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice e stabiliz-  
zazione del mosto a freddo per 4-5 giorni.  
Fermenta in tini di acciaio a bassa temperatura.  
Sosta sulle fecce fini per un breve  
periodo, per una naturale stabilizzazione del  
vino e per l'ottenimento di una migliore  
armonia gustativa del vino.

**Colore:** rosa chiaro

**Olfatto:** fruttato, con note di agrumi e frutta  
tropicale

**Sapore:** fresco dalla spiccata mineralità

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e  
umidità controllata 17°C – 70%.

Servire ad una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** il rosato per le sue  
caratteristiche si abbina ad una ampia scelta  
di piatti, dal carpaccio di ricciola con brunoise  
di ortaggi e mela verde, all'aragosta.

# NURACADA

## ISOLA DEI NURAGHI IGT BOVALE

**Classificazione:** Isola dei Nuraghi IGT  
Bovale

**Uvaggio:** Bovale 100%

**Provenienza:** Vigna Audarya Sordiana

**Suolo:** terreni calcareo - argillosi a 160  
metri sopra il livello del mare.

Esposizione sud-ovest

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 30 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 35 - 40 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
10 kg e cernita delle uve all'arrivo in cantina.  
Seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** macerazione a temperatura  
controllata e successiva fermentazione  
alcolica alla temperatura di 24°C.

La malolattica avviene in botti nei quali il  
vino completa il proprio ciclo di affinamento  
per i successivi 12 mesi.

**Colore:** rosso rubino carico

**Olfatto:** sentori di spezie dolci e piccoli  
frutti rossi che tendono alla confettura

**Sapore:** morbido e delicatamente tannico.  
Armonico

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e umidità  
controllata 17°C -70%. Servire ad una  
temperatura di 16°C

**Abbinamenti:** carni rosse, arrostiti,  
insaccati, salumi e formaggi stagionati o  
erborinati. Meraviglioso da meditazione.





# CAMMINERA

VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC

**Classificazione:** Vermentino di Sardegna Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Provenienza:** Vigna Audarya Serdiana

**Suolo:** terreni calcareo - argillosi a 200 mt sopra il livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 25 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro e produzione di 60 - 70 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da 20kg e cernita delle uve all'arrivo in cantina, prima decade di settembre

**Vinificazione:** una notte di macerazione a freddo per questo vermentino caratterizzato da un'ottima maturazione della buccia.

Segue la pressatura soffice e la decantazione naturale a freddo. Fermenta lentamente in tino a temperatura controllata.

Chiude con 6 mesi di affinamento sulle fecce fini, così da maturare e ottenere una struttura importante.

**Colore:** giallo paglierino carico

**Olfatto:** aromi di salgemma, agrumi e pesche bianche

**Sapore:** il sorso è sapido e lievemente ammandorlato, in un contesto centrato e godibile

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 17°C - 70%. Servire fresco ad una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** fregola con arselle, arrosto di pesce, crostacei e molluschi, pecorino fresco.

# ESTISSA

## MALVASIA DI CAGLIARI DOC

**Classificazione:** Malvasia di Cagliari  
Denominazione di Origine Controllata  
**Uvaggio:** Malvasia 100%  
**Provenienza:** Vigna Acquasassa, Serdiana  
**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 140 metri  
sul livello del mare.  
**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate.  
**Età media delle vigne:** 30 anni.  
**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 60 - 70 q.  
**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20kg e cernita delle uve all'arrivo in cantina.  
Periodo di raccolta: dal 15 al 30 settembre  
**Vinificazione:** pressatura soffice e decanta-  
zione naturale a freddo. Fermenta lentamente  
in cemento a temperatura controllata.  
Chiude con 7 mesi di affinamento sulle fecce  
fini all'interno di un tino in cemento ovoidale  
di piccole dimensioni, al fine di  
maturare e ottenere importante struttura  
e mineralità.

**Colore:** giallo paglierino dorato

**Olfatto:** aromi di fiori di pesco e pera

**Sapore:** il sorso è sapido e lievemente  
aromatico, in un contesto centrato ed  
equilibrato

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e umidità  
controllata 17°C – 70%. Servire fresco ad  
una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** formaggi poco stagionati,  
spaghetti vongole e bottarga, pesce condito.





# BESSIÙ

## NASCO DI CAGLIARI DOC

**Classificazione:** Nasco di Cagliari  
Denominazione di Origine Controllata

**Uvaggio:** Nasco 100%

**Provenienza:** Vigna « Su Stani» Serdiana

**Suolo:** terreni calcareo - argillosi a 160 mt  
sopra il livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità  
invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a  
spalliera bassa. Densità d'impianto di 5000  
ceppi per ettaro e produzione di 60 q.

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da  
20kg e cernita delle uve all'arrivo in cantina.  
Periodo di raccolta prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice e decanta-  
zione naturale a freddo del mosto. Solo il  
mosto fiore fermenta in tini d'acciaio a bassa  
temperatura per esaltare le caratteristiche  
originarie del terroir.

Chiude con 8 mesi di affinamento nel tino di  
acciaio e sulle fecce fini.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi  
verdognoli

**Olfatto:** fragrante ricco di note climatiche  
mediterranee

**Sapore:** avvolgente, persistente in contesto  
di grande equilibrio

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con  
bottiglia orizzontale, temperatura e umidità  
controllata 17°C – 70%. Servire fresco ad una  
temperatura di 11°C

**Abbinamenti:** antipasti di mare e cucina  
mediterranea, carni delicate e bianche e  
formaggi stagionati.

# BISAI

## VINO DA UVE STRAMATURE

**Classificazione:** Vino da uve stramature a indicazione geografica tipica

**Provenienza:** vigna Audarya

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 200 metri sul livello del mare

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a spalliera bassa, densità d'impianto 5000 ceppi per ettaro e produzione di 35 - 40 q.

**Appassimento:** naturale con il taglio del capo a frutto su filo portante

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da 10 Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in cantina. Seconda decade di ottobre.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 36 ore, pressatura soffice e fermentazione lenta in tino d'acciaio termocondizionato.

**Colore:** giallo dorato intenso

**Olfatto:** albicocca disidratata, miele millefiori e macchia mediterranea

**Sapore:** dolce e ben equilibrato, con una freschezza naturale dovuta alla sovrasmaturazione

**Conservazione:** al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 17°C – 70%. Servire fresco ad una temperatura di 9-11°C

**Abbinamenti:** Bisai si sposa benissimo con i dolci sardi tipici alla pasta di mandorle, pinoli e uvetta







## DALL'AEROPORTO

Partendo dall'aeroporto Cagliari-Elmas, prendere la strada statale 131 in direzione Oristano-Sassari. Al km 22, prendere l'uscita sulla destra per la strada statale 466, direzione Sordiana; al km 10,100 è visibile l'ingresso alla cantina.

## DAL PORTO

Uscire da Cagliari sulla strada statale 130 e proseguire prendendo l'uscita per la strada statale 554, direzione Villasimius. Al semaforo, svoltare a sinistra sulla strada statale 387, direzione Sordiana.

Alla rotonda prendere l'uscita per Ussana sulla strada statale 466. Dopo 500 metri, sulla sinistra, è visibile l'ingresso alla cantina.

# Audarya®

Cantina e vigneti: Località Sa Perdera  
SS 466, Km 10,100 - 09040 Sordiana (SU),  
Sardegna, Italia  
Tel/Fax +39 070 740437 - [info@audarya.it](mailto:info@audarya.it)  
**[www.audarya.it](http://www.audarya.it)**