



BENTU LUNA

SARDEGNA



TRADIZIONI SECOLARI, AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ SOCIALE: L'UNICITÀ DI BENTU LUNA

Qualità dei vini e principi di sostenibilità affondano le loro radici nel cuore della Sardegna.
Voluto da Gabriele Moratti, nel progetto Bentu Luna, unico in Italia, lavoriamo interamente su vigneti storici.

In 25 ettari tra la zona DOC di Mandrolisai e Barigadu, insieme a figli e nipoti dei proprietari ridiamo vita a questi vigneti per produrre nuove eccellenze. Curando le viti, la loro potatura, la raccolta delle uve che portiamo nella nostra cantina di Neoneli.



**Il più giovane ne ha 35, il più vecchio 120:
gli anni dei vigneti ci raccontano il territorio**





Abbiamo scelto la Rosa dei Venti per riconoscere i vini, e le loro etichette Sud-Est per il Sobi che riceve il vento caldo del sole, Nord per il vento freddo che soffia sul Cannonau Susu



L'ORIENTAMENTO DEL VENTO SEGNA I VIGNETI E IL CARATTERE DEI VINI

Il territorio racconta l'identità del vino, mai come in Sardegna. *I bianchi*, segnati dall'aria di mare che soffia sulle vigne di Vermentino e Vernaccia, tra il Golfo di Oristano e lo Stagno di Cabras.

I rossi, con una resa qualitativa altissima grazie all'età dei vigneti, che minimizza l'influenza della siccità e gli sbalzi di temperatura. Che sia Cannonau in purezza, o produzione *single-vinyard* di una vigna piantata nel 1905, lasciamo che si differenzino naturalmente per annata e varietà delle viti, esprimendo al meglio il territorio.

MARI



Classificazione: Mandrolisai Rosso DOC

Varietà di uva: Bovaleddu (bovale sardo)

35%, Cannonau 35%, Monica 30%

Annata: 2020

Tenore alcol: 14% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Vendemmia/vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento. Qui gli acini alternati da grappoli interi iniziano il loro percorso di fermentazione che dura 3 settimane durante le quali avvengono delle leggere follature manuali

Affinamento: 6 mesi in botte grande di rovere di secondo passaggio
Durante questo periodo svolge la FML e vengono effettuati *batonnage*

Provenienza: vigneti del Mandrolisai

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai

Premi e riconoscimenti:



Premi e riconoscimenti:



SOBI

Classificazione: IGT Isola dei Nuraghi Rosso

Varietà di uva: Bovaleddu (bovale sardo) 25%, Cannonau 35%, Monica 5%, 35% Pascale, Cagnulari, Carignano, Barbera

Annata: 2019

Tenore alcol: 15% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Vendemmia/vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento. Qui gli acini alternati da grappoli interi iniziano il loro percorso di fermentazione che dura 3 settimane durante le quali avvengono delle leggere follature manuali.

Affinamento: 8 mesi in botte di rovere di secondo passaggio
Durante questo periodo svolge la FML e vengono effettuati *batonnage*

Provenienza: vigneti comune di Neoneli

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai





SUSU

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC

Varietà di uva: Cannonau 100%

Annata: 2020

Tenore alcol: 14% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Vendemmia/vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento. Qui gli acini alternati da grappoli interi iniziano il loro percorso di fermentazione che dura 3 settimane durante le quali avvengono delle leggere follature manuali

Affinamento: 8 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio
Durante questo periodo svolge la FML e vengono effettuati *batonnage*

Provenienza: vigneto comune di Neoneli

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai

Premi e riconoscimenti:



Premi e riconoscimenti:



BE LUNA

Classificazione: Vino Rosso

Varietà di uva: Bovaleddu (bovale sardo) 35%, Cannonau 35%, Monica 30%

Annata: 2019

Tenore alcol: 15,5% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Vendemmia/vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento da 20 hl. Qui gli acini alternati da grappoli iniziano il loro percorso di fermentazione che dura 3 settimane durante le quali avvengono delle leggere follature manuali

Affinamento: 8 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio
Durante questo periodo svolge la FML e vengono effettuati *batonnage*

Provenienza: vigneto nel comune di Atzara

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai





Classificazione: Vermentino di Sardegna DOC

Varietà di uva: Vermentino 100%

Annata: 2022

Tenore alcol: 13,5% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Provenienza: piccolo vigneto sulla costa dell'Oristanese a 5m s.l.m. su suolo sabbioso e sciolto, caratterizzato da una presenza argillosa, e un clima mediterraneo, rinfrescato solo dai forti venti di maestrale e dalle fresche brezze della notte che, spirando dal mare, rilasciano buone quantità di sali minerali sulle bucce degli acini

Vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si procede con una precisa pressatura dell'acino. Si procede con l'illimpidimento statico del mosto e si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento e anfore in terracotta per circa 7/10 giorni durante i quali avvengono delle leggere follature manuali. Al termine della fermentazione si prosegue con *batonnage* che permettono di dare corpo e volume al vino.

Provenienza: vigneto nel comune di Riola Sardo

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai

PIED DE CUVE, FERMENTAZIONI NATURALI E TECNICHE ANTICHE, PER UN APPROCCIO CONTEMPORANEO

In vigna non entrano macchinari, solo uomini e animali. La raccolta è manuale, portiamo avanti lavorazioni tradizionali come l'aratura coi buoi. Prima della vendemmia da ogni vigna selezioniamo dei *piè de cuve*, starter delle fermentazioni. Nelle vinificazioni partiamo dai lieviti presenti "sul campo", riproponiamo i processi fermentativi di un tempo, utilizzando materiali "caldi" come cemento e anfora, affiancandoli a conoscenze scientifiche contemporanee.





Classificazione: IGT Isola dei Nuraghi Vernaccia

Varietà di uva: Vernaccia 100%

Annata: 2022

Tenore alcol: 14% vol

Giacitura e tipo del vigneto: franco-sabbiosa

Provenienza: piccolo vigneto sulla costa dell'Oristanese a 5m s.l.m. su suolo sabbioso e sciolto, caratterizzato da una certa presenza argillosa, e un clima tipicamente mediterraneo, contraddistinto da inverni miti con precipitazioni limitate ed estati molto calde e secche, rinfrescate solo dai forti venti di maestrale e dalle fresche brezze della notte che, spirando dal mare, rilasciano buone quantità di sali minerali sulle bucce degli acini

Vinificazione: dopo un'accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in anfore di terracotta. Ai 2/3 della fermentazione si procede con una precisa pressatura del mosto in fermentazione. Al termine della fermentazione si prosegue con *batonnage* che permettono di dare corpo e volume al vino

Provenienza: vigneto nel comune di Riola Sardo

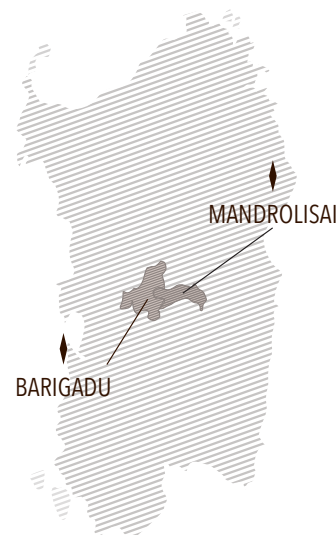
Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai

Premi e riconoscimenti:



IL TERROIR, TESORO DA CUSTODIRE: L'EVIDENZA DEL MANDROLISAI

Negli ultimi 200 anni la destinazione del suolo del Mandrolisai è rimasta uguale. Per questo è iscritto al Registro nazionale dei Paesaggi rurali d'interesse storico. Il *terroir* è un punto di equilibrio tra microclima, qualità del terreno e lavoro dell'uomo, che custodiamo come tesoro prezioso. Per la produzione DOC Mandrolisai lavoriamo tre vitigni principali Bovale, Cannonau e Monica, che insieme al Vermentino e alla Vernaccia costituiscono l'anima del progetto Bentu Luna.





CONTATTI

via Meriaga 1, Neoneli (OR) Sardegna - T. +39 329 4742236 Email: info@bentuluna.it - www.bentuluna.it

