



JERZU
ANTICHI
PODERI

I vini di **JERZU** provengono
dalla **terra dei centenari**
e si alimentano della **storia millenaria**
della civiltà nuragica



TELÉVRAS

MONICA DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDE TECNICA

Vitigno: Uve Monica del nostro territorio.

Qualificazione: Monica di Sardegna DOC Rosso.

Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Tipico, fresco, intenso con percezione di frutti di sottobosco e fiori di macchia mediterranea.

Sapore: Morbido, sapido e giustamente tannico.

Alcolicità: 13% VOL.

Accostamenti: Compagna ideale di salumi, formaggi e primi piatti della migliore tradizione sarda.

Temperatura di servizio: Intorno ai 16°C.

Grapes: Monica grapes from our area.

Qualification: Monica di Sardegna Red DOC.

Aspect: Ruby red colour with purple tinges.

Nose: Typical, fresh, intense with scents of forest fruits and Mediterranean scrub blossoms.

Taste and flavour: Supple, sapid, with good tannins.

Alcohol content: 13% VOL.

Suggested food matches: Excellent with salami, cheeses and pasta and rice dishes from the best Sardinian tradition.

Serving temperature: 16°C approximately.



TELÉVRAS

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

JERZU

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Uve Cannonau del territorio Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna DOC Rosso Jerzu.

Aspetto: Rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: Bouquet intenso e delicato di piccoli frutti di bosco.

Sapore: Morbido con un buon tono di fruttato, caldo e di buon corpo.

Alcolicità: 13% VOL.

Accostamenti: Carni grigliate, salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 16°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna Red DOC Jerzu.

Aspect: Ruby red colour with purple shades.

Nose: Intense and delicate bouquet of small berries.

Taste and flavour: Soft with a good fruity tone, warm and full-bodied.

Alcohol content: 13% VOL.

Suggested food matches: Grilled meats, cured meats and cheeses.

Serving temperature: 16°C.





TELEVRAS

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Vermentino del nostro territorio.

Qualificazione: Vermentino di Sardegna DOC.

Aspetto: Colore giallo paglierino.

Profumo: Bouquet di agrumi, persistente.

Sapore: Morbido e fruttato, retrogusto asciutto. Delicato e ben equilibrato.

Alcolicità: 13% VOL.

Accostamenti: Pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Grapes: Vermentino grapes from the our area.

Qualification: Vermentino di Sardegna DOC.

Aspect: Straw yellow colour.

Nose: Citrus fruit bouquet, persistent.

Taste and flavour: Mellow, fruity, dry finish. Delicate and well-balanced.

Alcohol content: 13% VOL.

Suggested food matches: Fish, crustaceans and shellfish.

Serving temperature: 8-10°C.



TELÉVRAS

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

ROSÉ JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Cannonau del territorio Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna DOC Rosé Jerzu.

Aspetto: Limpido e trasparente, dal colore rosa carico.

Profumo: Persistente, floreale.

Sapore: Sapido, morbido.

Alcolicità: 13% VOL.

Accostamenti: Antipasti, primi piatti asciutti, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna Rosé DOC Jerzu.

Aspect: Clear and transparent, deep pink colour.

Nose: Lingering, flowery bouquet.

Taste and flavour: Sapid and mellow.

Alcohol content: 13% VOL.

Suggested food matches: Starters, dry pasta and rice dishes, grilled fish.

Serving temperature: 12-14°C.





SAMUELE BACCANTI

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Cannonau del territorio Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna DOC Jerzu.

Aspetto: Rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: Bouquet intenso e delicato di piccoli frutti di bosco.

Sapore: Morbido con un buon tono di fruttato, caldo e di buon corpo.

Alcolicità: 13,5% VOL.

Accostamenti: Carni grigliate, salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 16°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna DOC Jerzu.

Aspect: Ruby red colour with purple shades.

Nose: Intense and delicate bouquet of small berries.

Taste and flavour: Soft with a good fruity tone, warm and full-bodied.

Alcohol content: 13,5% VOL.

Suggested food matches: Grilled meats, cured meats and cheeses.

Serving temperature: 16°C.



SAMUELE BACCANTI

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Cannonau del territorio Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna DOC Riserva Jerzu.

Aspetto: Rosso granata intenso.

Profumo: Bouquet di mora matura e mandorle tostate.

Sapore: Caldo, speziato, piacevolmente tannico.

Alcolicità: 14% VOL.

Accostamenti: Arrostiti di carne, selvaggine, brasati.

Temperatura di servizio: 16°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna Riserva DOC Jerzu.

Aspect: Intense ruby red.

Nose: Bouquet of ripe blackberries and roasted almonds.

Taste and flavour: Warm, spicy, pleasingly tannic.

Alcohol content: 14% VOL.

Suggested food matches: It matches well with roast meat, game and braised.

Serving temperature: 16°C.





SAMUELE BACCANTI

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Vermentino del nostro territorio.

Qualificazione: Vermentino di Sardegna Doc.

Aspetto: Colore paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Tipicamente aromatico con bouquet fine ed elegante.

Sapore: Equilibrato, morbido, di buona struttura.

Alcolicità: 13% Vol.

Accostamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna divinamente con i piatti di crostacei o di pesce in genere.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Grapes: Vermentino grapes from our area.

Qualification: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Aspect: Straw yellow with green tinges.

Nose: Distinctively aromatic, with a fine, stylish bouquet.

Taste and flavour: Balanced, mellow, good structure.

Alcohol content: 13% by vol.

Suggested food matches: Excellent as an aperitif, it matches superbly with shellfish and fish dishes in general.

Serving temperature: 10 - 12°C.



LUCEAN LE STELLE

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Vermentino selezionato nelle migliori vigne degli Antichi Poderi.

Qualificazione: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Aspetto: Colore giallo paglierino brillante riflessi verdognoli.

Profumo: Fine, con un elegante bouquet di agrumi, delicato persistente.

Sapore: Fresco, sapido, morbido, lievemente fruttato.

Alcolicità: 13% Vol.

Accostamenti: È uno splendido Vermentino di Sardegna che accompagna, in musicale armonia, antipasti, crostacei e piatti di pesce in genere.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

***Grapes:** Vermentino selected from the best vineyards of the Antichi Poderi.*

***Qualification:** Vermentino di Sardegna D.O.C.*

***Aspect:** Brilliant straw yellow color with greenish reflections.*

***Nose:** Fine, with an elegant citrus bouquet, delicate and persistent.*

***Taste and flavour:** Fresh, savory, soft, slightly fruity.*

***Alcohol content:** 13% by vol.*

***Suggested food matches:** It is a splendid Sardinian Vermentino that accompanies, in musical harmony, appetizers, shellfish and fish dishes in general.*

***Serving temperature:** 8-10 °C.*





BANTU

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Cannonau del territorio di Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna Doc Rosso Jerzu.

Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Tipico, netto, con percezioni di frutti di sottobosco e macchia mediterranea.

Sapore: Sapido, armonico, caldo, piacevolmente tannico.

Alcolicità: 13,5% Vol.

Accostamenti: Compagno ideale dei primi piatti ed arrostiti di carne della migliore tradizione sarda.

Temperatura di servizio: Intorno ai 16°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna Red D.O.C.

Aspect: Ruby red colour with purple tinges.

Nose: Typical, clear cut, with scents of forest fruits and Mediterranean scrub.

Taste and flavour: Sapid, harmonious, warm, with good tanins.

Alcohol content: 13,5% by vol.

Suggested food matches: Ideal with pasta and rice dishes and roast meats from the best Sardinian tradition.

Serving temperature: 16°C approximately.



CAMALDA

MONICA DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Monica del nostro territorio.

Qualificazione: Monica di Sardegna Doc Rosso.

Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Tipico, fresco, intenso con percezione di frutti di sottobosco e fiori di macchia mediterranea.

Sapore: Morbido, sapido e giustamente tannico.

Alcolicità: 13,5% VOL.

Accostamenti: Compagna ideale di salumi, formaggi e primi piatti della migliore tradizione sarda.

Temperatura di servizio: Intorno ai 16°C.

Grapes: Monica grapes from our area.

Qualification: Monica di Sardegna Red D.O.C.

Aspect: Ruby red colour with purple tinges.

Nose: Typical, fresh, intense, with scents of forest fruits and Mediterranean scrub blossoms.

Taste and flavour: Supple, sapid, with good tannins.

Alcohol content: 13,5% by VOL.

Suggested food matches: Excellent with salami, cheeses and pasta and rice dishes from the best Sardinian tradition.

Serving temperature: 16°C approximately.





TELAVÈ

VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Vermentino del nostro territorio.

Qualificazione: Vermentino di Sardegna Doc.

Aspetto: Colore paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Tipicamente aromatico con bouquet fine ed elegante.

Sapore: Equilibrato, morbido, di buona struttura.

Alcolicità: 13% Vol.

Accostamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna divinamente con i piatti di crostacei o di pesce in genere.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Grapes: Vermentino grapes from our area.

Qualification: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Aspect: Straw yellow with green tinges.

Nose: Distinctively aromatic, with a fine, stylish bouquet.

Taste and flavour: Balanced, mellow, good structure.

Alcohol content: 12% by vol.

Suggested food matches: Excellent as an aperitif, it matches superbly with shellfish and fish dishes in general.

Serving temperature: 10 - 12°C.



ISARA

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

ROSÉ JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve Cannonau del territorio di Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna Doc Rosé Jerzu.

Aspetto: Colore rosa carico.

Profumo: Tipico, netto, floreale con sentori di frutta.

Sapore: Sapido, armonico e di buona freschezza.

Alcolicità: 13% Vol

Accostamenti: Compagno ideale per antipasti in genere e primi piatti non elaborati.

Temperatura di servizio: Intorno ai 12°C.

Grapes: Cannonau grapes from the Jerzu area.

Qualification: Cannonau di Sardegna Rosé D.O.C. Jerzu

Aspect: Deep pink colour.

Nose: Typical, clear cut, flowery with scents of fruit.

Taste and flavour: Sapid, harmonious, good freshness.

Alcohol content: 13% VOL.

Suggested food matches: Excellent with starters in general and light pasta or rice dishes.

Serving temperature: 12°C approximately.





CHUERRA

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Selezione di uve Cannonau delle colline di Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna Doc Rosso Riserva Jerzu

Aspetto: Colore rosso rubino intenso.

Profumo: Deciso, morbido e caldo, con sentori di viola e mora.

Sapore: Sapido, caldo di buon corpo. Rivela tannini fini e saporiti.

Alcolicità: 14% Vol

Accostamenti: È l'ideale accompagnamento per i grandi primi, i gustosi salumi sardi, gli arrosti e le carni rosse in genere.

Temperatura di servizio: 16°C.

***Grapes:** Selection of Cannonau grapes from the Jerzu hills.*

***Qualification:** Cannonau di Sardegna Reserve Red D.O.C. Jerzu*

***Aspect:** Intense ruby red colour.*

***Nose:** Decided, mellow and warm, with hints of violets and blackberries.*

***Taste and flavour:** Sapid, warm, good body. Fine, tasty tannins.*

***Alcohol content:** 14% by VOL.*

***Suggested food matches:** It matches perfectly with flavoursome first course pasta and rice dishes, tasty Sardinian salami and hams, roast meats and other red meat dishes.*

***Serving temperature:** 16°C.*



MARGHIA

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Selezione di uve Cannonau della zona di Jerzu

Qualificazione: Cannonau di Sardegna D.o.c. Rosso Jerzu

Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi violacei, di buona fluidità e consistenza.

Profumo: Tipico delle uve Cannonau con importanti percezioni di mora matura e piccoli frutti di sottobosco.

Sapore: Sapido, armonico, fruttato, giustamente tannico.

Alcolicità: 14% Vol.

Accostamenti: Adatto per primi piatti e carni in umido.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

***Grapes:** Selection of Cannonau grapes from the Jerzu area.*

***Qualification:** Cannonau di Sardegna D.O.C. Jerzu*

***Aspect:** Ruby red with purple tinges, good fluidity and consistency.*

***Nose:** Typical of Cannonau grapes, with decided hints of ripe blackberries and other forest berries.*

***Taste and flavour:** Sapid, harmonious, fruity, good tannins.*

***Alcohol content:** 14% by vol.*

***Suggested food matches:** Pasta and rice courses and flavoursome stewed meats.*

***Serving temperature:** 16 - 18°C.*





JOSTO MIGLIOR CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA JERZU

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Cannonau selezionato nelle migliori vigne degli Antichi Poderi di Jerzu.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna Doc Rosso Riserva Jerzu

Aspetto: Dal colore rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: Il suo bouquet è intenso, persistente e speziato con sentori di vaniglia e cannella.

Sapore: Sapido, intenso di fresca acidità con tannini fini e delicati.

Alcolicità: 14% Vol.

Accostamenti: Adatto ai primi piatti saporiti, cacciagione e arrosti in genere.

Temperatura di servizio: 16°C.

Grapes: Cannonau, selected from the best vineyards

Qualification: Cannonau di Sardegna Reserve Red D.O.C. Jerzu

Aspect: Ruby red with garnet tinges.

Nose: Intense, persistent and spicy bouquet, with scents of vanilla and cinnamon.

Taste and flavour: Sapid, intense, freshly acid with fine delicate tannins.

Alcohol content: 14% by vol.

Suggested food matches: Tasty pasta and rice courses, game and roasted meats in general.

Serving temperature: 16 °C.



ÀKRATOS

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

PASSITO

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Uve rosse selezionate dai più vecchi vigneti del nostro territorio.

Qualificazione: Cannonau di Sardegna Doc

Aspetto: Dal colore rosso rubino con riflessi granata, limpido con formazione di archetti generosi e ben evidenti.

Profumo: Ampio, intenso e complesso, si riconoscono amarena, mirto e prugna su un finale mentolato.

Sapore: Ingresso avvolgente, dolce e morbido, ben bilanciato dai tannini decisi e dalla spiccata sapidità, bella freschezza finale.

Alcolicità: 15% Vol

Accostamenti: Ideale accompagnamento per dolci tipici e dolci con il miele, formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: Intorno ai 10°C.

Grapes: *Cannonau selected from the oldest vineyards of the Jerzu area.*

Qualification: *Cannonau di Sardegna Red D.O.C. Passito*

Aspect: *Ruby red with garnet tinges, clear, with clearly visible legs.*

Nose: *Ample, intense and complex, with hints of black cherries, myrtle and plums, and a mentholated finish.*

Taste and flavour: *The initial sensation is all-embracing, sweet and mellow, excellently balanced by the welldeveloped tannins and with pronounced sapid feel. Pleasingly fresh finish.*

Alcohol content: 15% VOL.

Suggested food matches: *Excellent with typical sweet pastries, pastries with honey, tasty cheeses.*

Serving temperature: 10°C approximately.



BACCU S'ALINU CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA JERZU

SCHEMA TECNICA

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Riserva Jerzu

Varietà: Cannonau

Zona di Produzione: Vigneti dell'areale di S'Abba 'e s'Alinu in agro di Jerzu

Superficie del vigneto: 5 ha.

Altitudine del vigneto: oltre ai 600 mt

Tipologia del suolo: Franco e franco-argillosi di origine calcareo-scistosa

Sistema di allevamento: Guyot e alberello

Densità delle piante: oltre 5.000 per ha.

Produzione per ha.: 50 qli

Età del vigneto: 50 anni

Vendemmia: L'uva viene interamente raccolta a mano tra la fine di Settembre e i primi di Ottobre

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per almeno 25 gg e svolge la malo lattica in contenitori di legno di rovere

Maturazione: In barriques e tonneau di rovere francese per 12 mesi

Affinamento: In bottiglia per 6 mesi

Denomination: Cannonau di Sardegna DOC Riserva Jerzu

Variety: Cannonau

Production Area: Vineyards of the S'Abba 'e s'Alinu area in the Jerzu countryside

Vineyard surface: 5 ha.

Altitude of the vineyard: over 600 meters

Soil type: Loamy and clayey loam of calcareous-schist origin

Training system: Guyot and sapling

Density of plants: over 5,000 per hectare.

Production per hectare: 50 quintals

Age of the vineyard: 50 years

Harvest: The grapes are entirely hand-picked between the end of September and the beginning of October

Vinification: Fermentation takes place in steel at a controlled temperature for at least 25 days and the malolactic fermentation takes place in oak containers

Maturation: In French oak barriques and tonneau for 12 months

Refinement: In the bottle for 6 months





BACCU IS BAUS

CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA JERZU

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Riserva Jerzu

Varietà: Cannonau

Zona di Produzione: Vigneti dell'areale di IS BAUS in agro di Jerzu

Superficie del vigneto: 10 ha.

Altitudine del vigneto: intorno ai 500 mt

Tipologia del suolo: Franco – sabbioso di origine granitico

Sistema di allevamento: Guyot e alberello

Densità delle piante: oltre 5.000 per ha.

Produzione per ha.: 60 qli

Età del vigneto: 40 anni

Vendemmia: L'uva viene interamente raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per almeno 25 gg e svolge la malo lattica in contenitori di legno di rovere

Maturazione: In barriques e tonneaux di rovere francese per 12 mesi

Affinamento: In bottiglia per 6 mesi

Denomination: Cannonau di Sardegna DOC Riserva Jerzu

Variety: Cannonau

Production Area: Vineyards of the IS BAUS area in the Jerzu countryside

Vineyard surface: 10 ha.

Altitude of the vineyard: around 500 meters

Soil type: Franco – sandy of granite origin

Training system: Guyot and sapling

Density of plants: over 5,000 per hectare.

Production per hectare: 60 quintals

Age of the vineyard: 40 years

Harvest: The grapes are harvested entirely by hand in the second half of September

Vinification: Fermentation takes place in steel at a controlled temperature for at least 25 days and the malolactic fermentation takes place in oak containers

Maturation: In French oak barriques and tonneaux for 12 months

Refinement: In the bottle for 6 months





CINQUESSE CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
JERZU

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Jerzu

Varietà: Cannonau

Zona di Produzione: Vigneti collocati nelle alte colline dell'agro di Jerzu

Superficie del vigneto: 20 ha.

Altitudine del vigneto: Sopra i 400 mt

Tipologia del suolo: Franco-argillosi di origine scistosa

Sistema di allevamento: Guyot

Densità delle piante: oltre 4.500 per ha.

Produzione per ha.: 70 qli

Età del vigneto: 30 anni

Vendemmia: L'uva viene interamente raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per almeno 25 gg e svolge la malolattica in contenitori di legno di rovere

Maturazione: In tonneau di rovere francese per 6 mesi

Affinamento: In bottiglia per 6 mesi

Denomination: Cannonau di Sardegna DOC Jerzu

Variety: Cannonau

Production area: Vineyards located in the high hills of the Jerzu countryside

Vineyard surface: 20 ha.

Altitude of the vineyard: Above 400 meters

Soil type: clayey loam of schist origin

Training system: Guyot

Density of plants: over 4,500 per hectare.

Production per hectare: 70 quintals

Age of the vineyard: 30 years

Harvest: The grapes are harvested entirely by hand in the second half of September

Vinification: Fermentation takes place in steel at a controlled temperature for at least 25 days and the malolactic fermentation takes place in oak containers

Maturation: In French oak tonneaux for 6 months

Refinement: In the bottle for 6 months



JERZU
ANTICHI
PODERI

SEDE LEGALE

Via Umberto I, n°1
08044 JERZU - Sardegna - Italia

P.IVA

00050890912

TEL

+39 0782 70028

FAX

+39 0782 71105

MAIL

info@jerzuantichipoderi.it

