



CONCAENTOSA
INTEGRITÀ E CORAGGIO

ConcaEntosa nasce dal Coraggio.
Il coraggio di partire e di tornare.
Il coraggio di rischiare e realizzare.
Il coraggio di conservare la propria integrità.
Il coraggio di cambiare prospettiva.
Il coraggio di imparare dagli altri ed insegnare a se stessi..
... di inseguire un sogno.
Di produrre un vino.. il Mio vino...

L' ho chiamato SHAR , da Shardana , i guerrieri che popolavano
la Sardegna migliaia di anni fa.
L' isola in cui sono cresciuto , da cui sono partito e in cui ora
vivo..quando non son o in viaggio.
L' isola che non capivo e che adesso amo.

Spero che SHAR vi piaccia. Spero che vi spinga a guardare
lontano.
Spero che vi faccia innamorare e sognare..
.. che vi aiuti a fare la scelta giusta... e quella sbagliata.
Spero che lo criticherete, ma ne vorrete ancora .
Spero che vi spinga a viaggiare, che vi aiuti a capire chi volete
diventare.
Spero che vi faccia combattere per ciò che è giusto..
.. perché il successo è la miglior rivalsea.
Spero che vi faccia riflettere sul passato e che vi faccia chiudere
gli occhi e sorridere..
immaginando il Futuro.

Emanuele Ragnedda



SHAR

Vitigno:

Vermentino

Vinificazione:

Acciaio

Provenienza Uve:

Tre parcelle nel Nord sardegna

Metodo:

Coraggio, Entusiasmo e Fortuna

Struttura e trama elegante
accompagnano un'acidità equilibrata .

Naso: rosa selvatica, giglio di mare ed
elicriso.

Bocca: nespola, miele di cardo, carissa e
lychee.

Immagine: uno sciame di api che vola
incontro al sole.



ORAHONA

Vitigno:

Vermentino

Vinificazione:

Acciaio

Provenienza Uve:

Tre parcelle nel Nord sardegna

Metodo:

Coraggio, Entusiasmo e Fortuna

Fresco , immediato e di facile abbinamento gastronomico.

Naso: cisto bianco, ginestra, pera selvatica.

Bocca: bella spinta acida a sostenere una struttura pulsante. Corbezzolo e more.

Immagine: risate durante la vendemmia.



DISCO VOLANTE

Vitigno:

Vermentino

Vinificazione:

Cemento e legno

Provenienza Uve:

Tre parcelle nel Nord sardegna

Metodo:

Coraggio, Entusiasmo e Fortuna

il segreto è la semplicità .

Naso: Caprifoglio, lavanda selvatica
Gallurese, ginestra e resina di ginepro.

Bocca : mela selvatica Gallurese, bacca
di mirto bianco, mandorla selvatica.

Immagine: il suono della libertà.



NIKI TAI

Vinificazione:
Acciaio e legno

È il vino rosso di Concaentosa
Verticale e comprensibile, evoca un'intensità elettrica.
La trama pulita è sostenuta da una buona freschezza
marina.

Naso: Corteccia di corbezzolo, terra
bagnata e more spontanee.

Bocca : Fichi, mora di gelso, criasgja
(ciliaegia gallurese)

Immagine: un bacio sotto la pioggia.

I nostri vini sono un'espressione tanto sofisticata quanto comprensibile di quattro antichi cloni di vermentino dell'Alta Gallura .

Zona Palau, di fronte alla Corsica .

L'annata 2020 si esprime con grande eleganza, altro tratto distintivo dei ConcaEntosa .

L'ingresso in bocca è scrosciante. Il finale lungo, persistente e abbacinante.

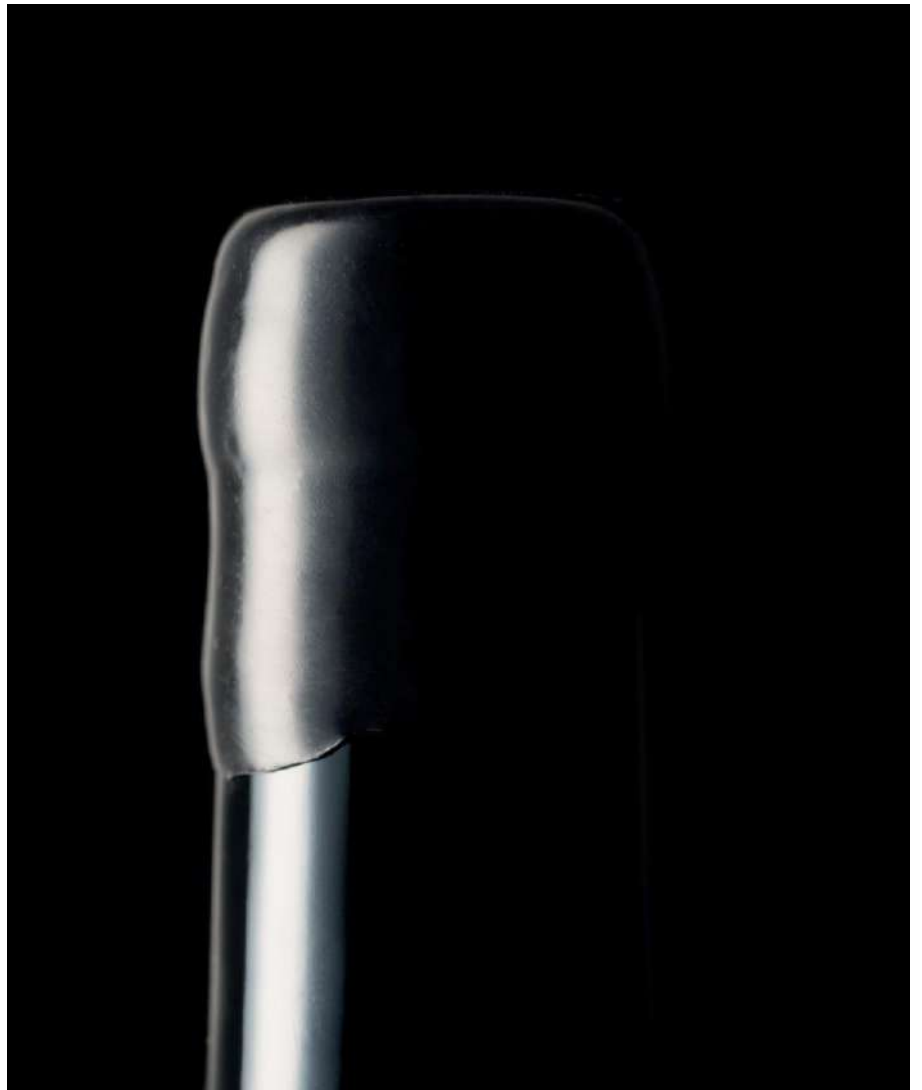
I vini sono subito divertenti e "diversi" e poi viene il bello, i contenuti sono mediterranei ma il linguaggio è internazionale così da permetterci infiniti abbinamenti gastronomici.

Il terreno e il vitigno parlano e noi traduciamo... perchè al contrario di ciò che vada di moda dire... l' uva si fa in vigna e il vino (quello buono) si fa in cantina.

La formula è semplice: identità, unicità, comprensibilità.

Andiamo a dar vita a un sogno.

CONCAENTOSA







CONTATTI:



WWW.CONCAENTOSA.COM
EMANUELE@CONCAENTOSA.COM
MOB. +39 366 4024754





CONCAENTOSA
INTEGRITÀ E CORAGGIO