Abbiamo il
mare negli
occhi, il vento
nel cuore,
il vino sardo
nell'anima.

SARAJA

13
Il racconto
SARAJA

IL SOGNO
IL SEGNO
LA TERRA

23
Il territorio
SARAJA

LA GALLURA
LA ROMANGIA E L'OGLIASTRA
IL SULCIS

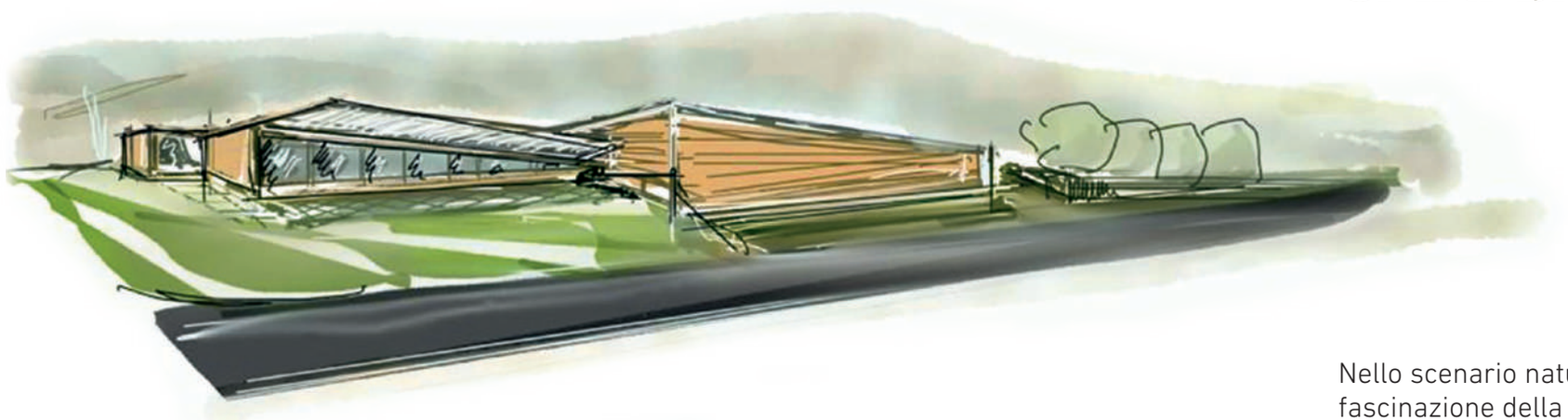
37
I vini
SARAJA

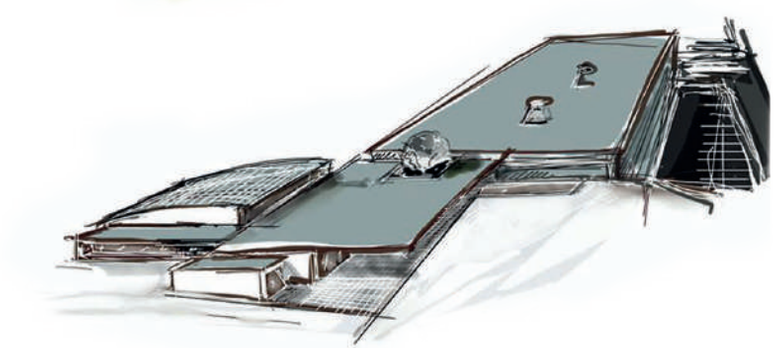
TARRA NOA
KINTARI
KRAMORI
ISTADE
LIBALTAI
INKIBI
AISITTÀ

SARAJA

"Le rocce di granito rosa
vincono su ogni dove,
ma non sul sole. I vigneti
non possono avere
paura del vento tenace:
a difenderli c'è il monte
Limbara che sa di essere
il più alto della Sardegna
settentrionale."

SARAJA





La cantina SARAJA

Nello scenario naturale e di grande fascinazione della Costa Smeralda trova spazio una delle più evolute e tecnologiche cantine del Nord-Est della Sardegna, il cui aspetto cromatico esplode nel giallo invecchiato e lucente del granito, che traspira aria pura, sincera, genuina. Maestoso il colle dietro cui si nasconde l'amato sole all'imbrunire: come un vecchio maestro, fortifica animi mistici e tenaci vignaioli, che dall'alto della "vigna madre" scrutano Tavolara, la Regina.

"Le vigne hanno bisogno di luce:
è il loro nutrimento, la loro vita.
Ma questa luce è magica:
vibra tra le vigne, culla gli acini
e arriva al palato."

MARK HARTMANN

Il racconto SARAJA

"SARAJA è il toponimo del luogo dove sono ubicate le nostre vigne: in zona Cru nel territorio della Gallura."

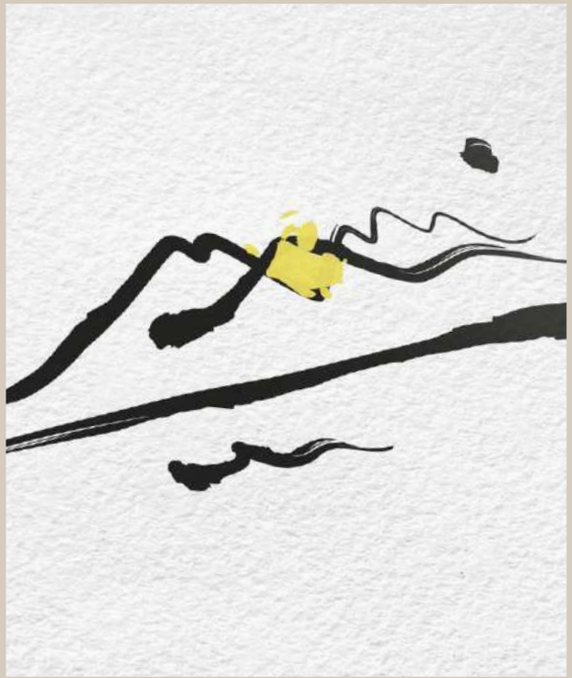
Insieme

Questo è un sogno condiviso
da quattro famiglie - Hartmann,
Corti, Faccenda e Schembri.
Insieme hanno visto la potenza
di questa terra, il potenziale
di questi vitigni autoctoni,
la meraviglia che avrebbero
potuto produrre. È iniziata
così, questa storia SARAJA.

Il Sogno

Siamo arrivati qui all'alba di
un mare profondamente sardo.
Guidati dal giallo dell'Elicriso,
riconosciamo sentieri, spiagge,
boschi. Il suo profumo è
tutt'uno con il territorio.
Così il nostro sogno inizia.

*"Il suo profumo arriva prima del suo colore.
sembra incredibile, ma l'Elicriso è così."*



"SARAJA nella lingua sarda significa solco, segno."

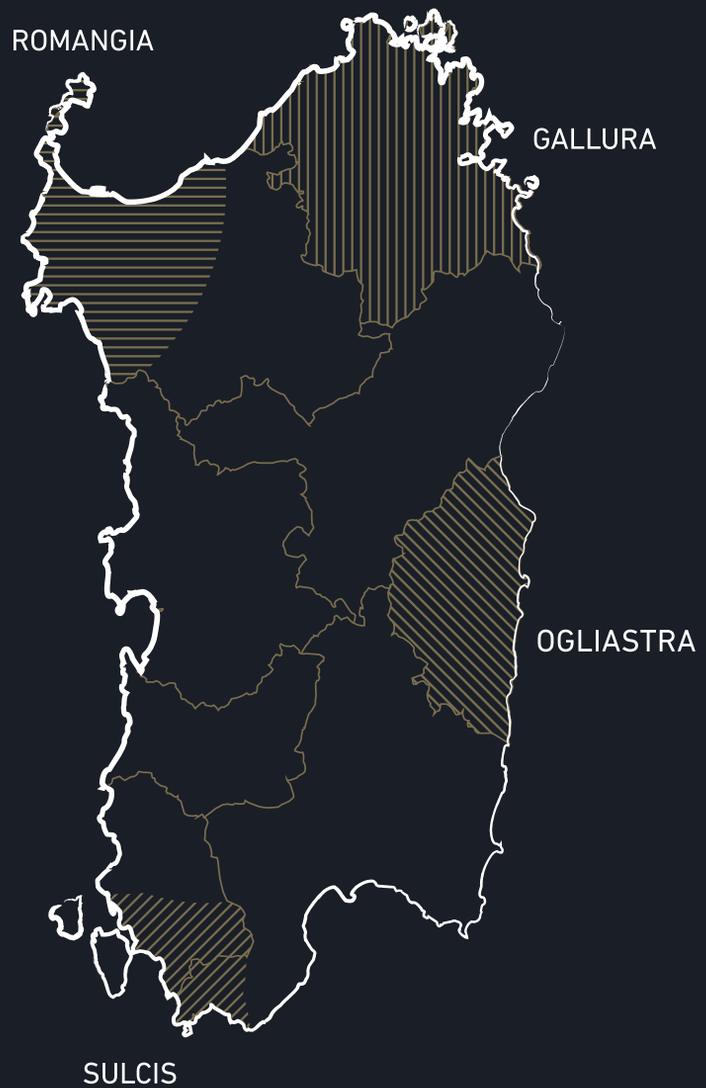
Il Segno

Ci siamo fermati con il desiderio di lasciare un segno, diventato per noi ricordo indelebile.
Un segno autentico, profondo, istintivo come è stato il nostro incontro con la Sardegna.
Questo è il tratto che ricorda il mare e che è nel vino che produciamo. Non c'era vento.

La Terra

La Sardegna è generosa,
ma la devi volere fortemente.
Devi imparare da lei le regole
della terra, la storia di queste
vigne. Solo così impari il vino.

"Ogni gesto, decisione o iniziativa nascono da questa radice. La terra non è eredità dei padri, ma prestito dato dai figli."

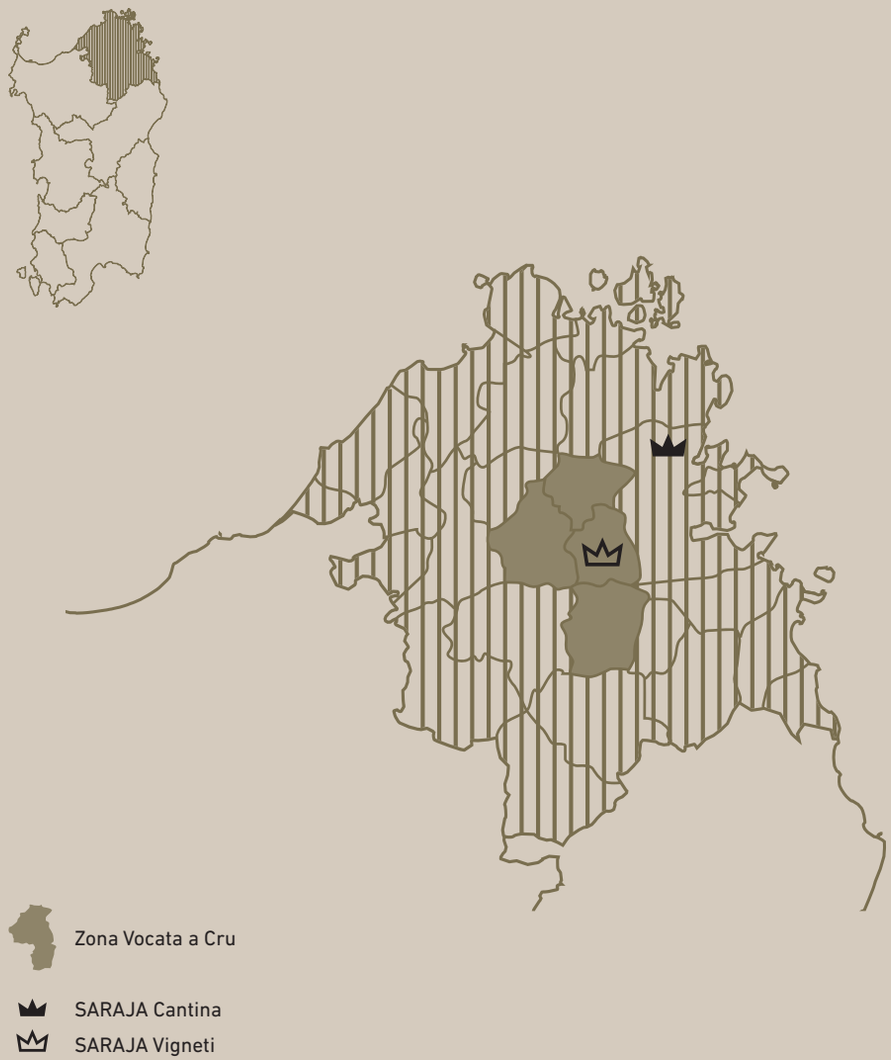


Il territorio SARAJA

"La traccia delle nostre etichette ci porta in Gallura, in Romangia, in Ogliastra e nel Sulcis. Ci fa viaggiare, di un viaggio bellissimo. C'è coerenza tra la terra e la beva."

La Gallura

La Gallura stupisce ogni viaggio con le sue dolci e ampie colline, distese di verde che disegnano un territorio di rara bellezza. Qui tra Telti, Calangianus e Monti sorgono i vigneti di SARAJA, terra vocata da sempre alle viticolture e protetta dal Monte Limbara. Il paesaggio profondo della Gallura è un generoso bosco di querce da sughero alternato da imponenti massi di granito che gli occhi possono scambiare per vere e proprie sculture. Terreni simili, ma diversi fra loro, che consentono produzioni di Vermentino differenziate dalle caratteristiche strutturali e organolettiche uniche.



SARAJA Vigneti

La Romangia

In sardo Romangia significa "luogo dorato" per ricordare il suo essere la parte più fertile, ricca e vivace dal punto di vista storico-sociale della Sardegna. Siamo nella zona geografica del Logudoro, tra Sassari e Castelsardo: da qui si vede il Golfo dell'Asinara, disegnato da un lungo arco di costa prevalentemente bassa e sabbiosa. La natura qui ci insegna moltissimo. Prevalentemente collinare, la Romangia si avvicina al mare addolcendo i suoi declivi ricoperti di vigne e oliveti. È una terra fertile, ben irrigata, da sempre a forte vocazione agricola. Oggi è il secondo terroir viticolo più esteso dell'isola dopo Alghero.

L'Ogliastra

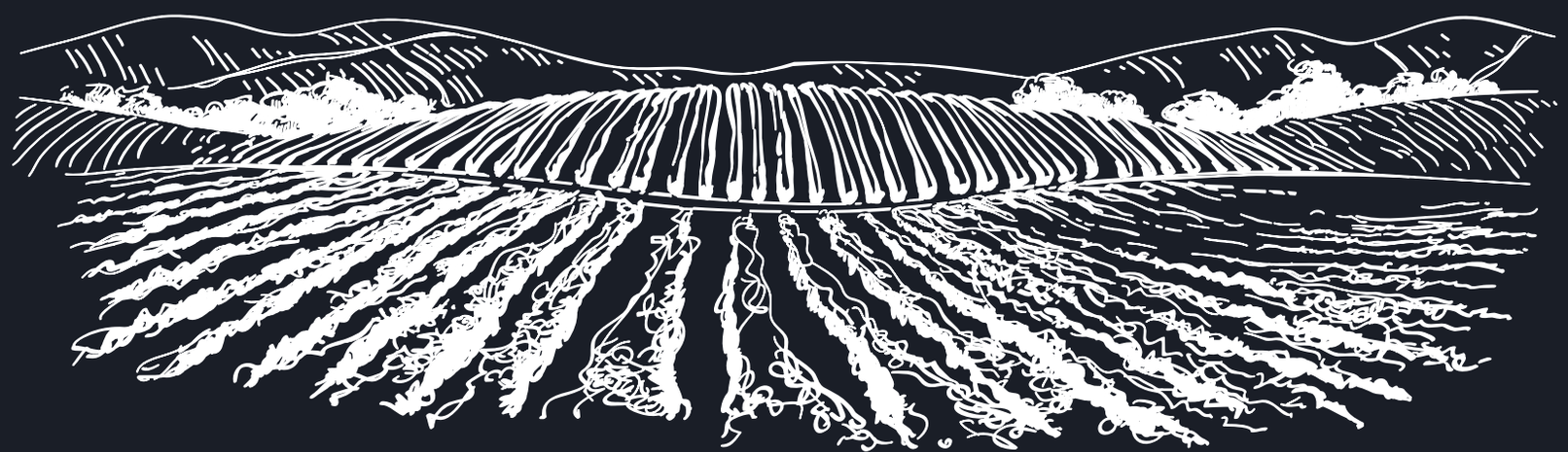
Abitata da olivastri millenari, questa terra sembra aver preso da loro il suo nome. Mite nel clima, ritma la zona centro-orientale della Sardegna con il suo territorio prima pianeggiante, poi collinoso fino ad elevarsi a più di milleottocento metri, quelli del monte Gennargentu. Jerzu è nel cuore collinare dell'Ogliastra: qui i vigneti ritmano il fondovalle, alternando la loro bellezza a quella degli uliveti.

Il Sulcis

In questo luogo sorgeva un'antica città Punica, Sulki, il cui nome oggi è Sant'Antioco. Il territorio del Sulcis prende il nome proprio da questa memoria. Qui, nella parte sud-occidentale dell'isola, il confine è quasi completamente segnato dal mare e dall'omonimo massiccio montuoso. Sulcis significa Carignano perché è nei terreni calcarei e sabbiosi del sud-ovest dell'isola che questo vitigno, importato dal Piemonte in epoca sabauda, ha trovato la sua perfetta armonia con l'ambiente. Lo conferma la sua storia: era "vino di spalla", ora è una produzione di alta qualità, dalla riconoscibile personalità.

SARAJA Vigneti

I vini SARAJA



"I vini SARAJA esprimono la terra, la sua fisicità forte e determinata. Raccontano la storia, il significato delle tradizioni, il rispetto. La loro beva coincide con il territorio, ne dipinge l'anima."

"Il colore del sole, il silenzio del monte Limbara, la voce del vento. Carattere energetico, granitico, essenziale."

Vermentino di Sardegna D.o.c.

TIPOLOGIA: bianco, secco
VARIETÀ: Vermentino 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Gallura
COMUNE: Telti - Calangianus (Olbia)

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 15 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 80 quintali
RESA PER PIANTA: 1,5 kg
SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m x 0,80 m
ALTIMETRIA: da 325 m s.l.m. a 400 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette. Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C
Durata fermentazione: 15 giorni
Fermentazione malolattica: non svolta
Elevage: 6 mesi sui lieviti
Illimpidimento: naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 48.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14% in vol.
Acidità totale: 6 g/l
pH: 3,30

Tarra Noa

Vermentino di Sardegna è...
Olbia, questa terra antica,
la sua nascita e la sua
storia, il suo profondo
sentire e dare.

Vermentino
di Sardegna D.o.c.

Parla del granito, delle
sugherete, dei silenzi caldi,
della generosa intensità di
questa terra. È gallurese,
sapido, verticale, longevo.
È il Vermentino di Sardegna.

"Lo sguardo si sposta dalle colline di Gallura verso il mare. Qui il Vermentino incontra l'eternità dell'orizzonte mediterraneo."

Vermentino
di Gallura
D.o.c.g.

TIPOLOGIA: bianco, secco
VARIETÀ: Vermentino 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Gallura
COMUNE: Telti - Calangianus (Olbia)

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 18 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 80 quintali
RESA PER PIANTA: 1,5 kg
SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m x 0,80 m
ALTIMETRIA: da 400 m s.l.m. a 500 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette.
Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C
Durata fermentazione: 15 giorni
Fermentazione malolattica: non svolta
Elevage: 6 mesi sui lieviti
Illimpidimento: naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 60.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14% in vol.
Acidità totale: 6 g/l
pH: 3,30

Kintari

Vermentino di Gallura è...
Alba, con la sua armonia,
la sua promessa di
qualcosa di nuovo che
ancora deve sorprenderci.

Vermentino
di Gallura D.o.c.g.

Riflette la terra, la salinità,
la profondità sarda. Abita
un terreno che mostra la sua
natura granitica, poi sabbiosa,
ricca di minerali. Come seta al
gusto, afferma una struttura
forte che dichiara memoria.
È il Vermentino di Gallura.

"I contadini della Gallura raccontano che un Vermentino per essere memorabile deve vedere il mare: e lo deve vedere da lontano, non da vicino. Ascoltare è il segreto dei grandi vini."

Vermentino
di Gallura
Superiore D.o.c.g.

TIPOLOGIA: bianco, secco
VARIETÀ: Vermentino 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Gallura
COMUNE: Telti - Calangianus (Olbia)

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 18 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 65 quintali
RESA PER PIANTA: 1,2 kg
SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m x 0,80 m
ALTIMETRIA: 500 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette.
Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C
Durata fermentazione: 15 giorni
Fermentazione malolattica: non svolta
Elevage: 8 mesi sui lieviti
Illimpidimento: naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 12.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14,5% in vol.
Acidità totale: 6 g/l
pH: 3,30

Kramori

Vermentino di Gallura Superiore è...Esultanza, la meraviglia di un incontro, lo stupore dei sensi, la Gallura che condivide con noi la sua natura.

Vermentino di Gallura Superiore D.o.c.g.

Ascoltando la memoria del luogo, questo vino ha scelto di godere della moderata lontananza dalla costa; la sua uva matura in collina, inebriandosi delicatamente del profumo del mirto e della vista del mare. È il Vermentino di Gallura Superiore.

"Le gocce di rugiada, il maestrale, la sua presenza forte. Ricordo vellutato, suadente, sapido."

Isola dei Nuraghi I.g.t.

TIPOLOGIA: rosato

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 15 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 90 quintali
RESA PER PIANTA: 1,6 kg
SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m x 0,80 m
ALTIMETRIA: da 180 m s.l.m. a 350 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: medio impasto, tendente allo sciolto sabbioso, di origine marina

EPOCA DI VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette. Pigiatura, breve macerazione e pressatura soffice a bassa temperatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C
Durata fermentazione: 20 giorni
Fermentazione malolattica: non svolta
Elevage: 6 mesi sui lieviti
Illimpidimento: naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 15.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 12,5% in vol.
Acidità totale: 5,90 g/l
pH: 3,30

Istade

Isola dei Nuraghi Rosato è...
Estate, quel senso di
freschezza, di apertura
al mondo, di gioioso
incontro tra la terra
e il mare.

Isola dei
Nuraghi I.g.t.

Racconta la libertà del mare,
l'attimo in cui puoi ascoltare
il vento, rallentare, virare.
Quando puoi contare le
onde o non contarle affatto.
È Isola dei Nuraghi.

"Il profumo e il colore del mirto maturo.
Il bacio alle vigne del vento del sud."

Carignano
del Sulcis
D.o.c.

TIPOLOGIA: rosso, secco
VARIETÀ: Carignano 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Sulcis

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 80 quintali
RESA PER PIANTA: 1,6 kg
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 m x 0,90 m
ALTIMETRIA: 30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: Est-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TIPOLOGIA DI TERRENO: da franco argilloso ad argilloso/sabbioso conforte presenza di scheletro costituito da scisto e residui di basalto/andesite. Alta dotazione in calcio, magnesio, manganese e ferro

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette. Diraspapigiatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C
Durata fermentazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica: completa
Elevage: 9 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 13.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 13% in vol.
Acidità totale: 5,20 g/l
pH: 3,60

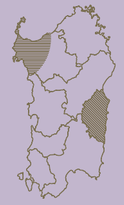
Libaltai

Carignano del Sulcis è...
Libertà, l'apertura della
vista davanti agli occhi,
l'accogliere nuovi paesaggi,
cancellare i confini.

Carignano
del Sulcis D.o.c.

Memorabile il suo gioioso
profumo, ricordo della frutta
quando è matura. Attinge il
suo colore rosso rubino dal
mirto nell'attimo in cui è
baciato dal vento del sud.
È il Carignano del Sulcis.

*"Mentre il sole incide sulla terra,
questo vino racconta di un'antica
luce e uno spazio infinito."*



Cannonau
di Sardegna
D.o.c.

TIPOLOGIA: rosso, secco
VARIETÀ: Cannonau 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Ogliastra/Romangia

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 70 quintali
RESA PER PIANTA: 1,3 kg
ALTIMETRIA: 90 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: da sabbioso a sabbioso/
argilloso. Poco profondi costituiti da depositi di sabbie
eoliche poste su crostoni carbonatici di tipo marnoso

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette.
Diraspapigiatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C
Durata fermentazione: 14 giorni, abbinata
a rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica: completa
Elevage: 2 mesi di batonnage sulle fecce fini,
4 mesi in acciaio fino all'ottenimento
dell'illimpidimento naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 25.000 bt

DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14,5% in vol.
Acidità totale: 5,50 g/l
pH: 3,60

Inkibi

Cannonau di Sardegna è...
Lì, questo luogo unico,
il suo carattere sincero,
questo fortissimo sentirsi
un tutt'uno con la terra.

Cannonau
di Sardegna D.o.c.

Appartiene alla terra
denominata Romangia, dove
abita un terreno sabbioso,
argilloso. Imponente come un
nuraghe, racconta il profumo
del mandorlo in fiore.
È il Cannonau di Sardegna.

"Qui l'uomo ha faticato con gioia, ha ascoltato il tempo per cercare la massima espressione della terra. E la terra ha risposto sì, premiando il palato con un vino elegante, straordinario nel suo balance."

Cannonau
di Sardegna
Riserva D.o.c.

TIPOLOGIA: rosso, secco
VARIETÀ: Cannonau 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Ogliastra

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 25 anni
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha
RESA PER ETTARO: 70 quintali
RESA PER PIANTA: 1,3 kg
ALTIMETRIA: 90 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DI TERRENO: da sabbioso a sabbioso/ argilloso. Poco profondi costituiti da depositi di sabbie eoliche poste su crostoni carbonatici di tipo marnoso

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette.
Diraspapigiatura
Chiarifica: statica a freddo
Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C
Durata fermentazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica: completa
Elevage: 18 mesi in tonneaux, 6 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'impidimento naturale
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 3.500 bt

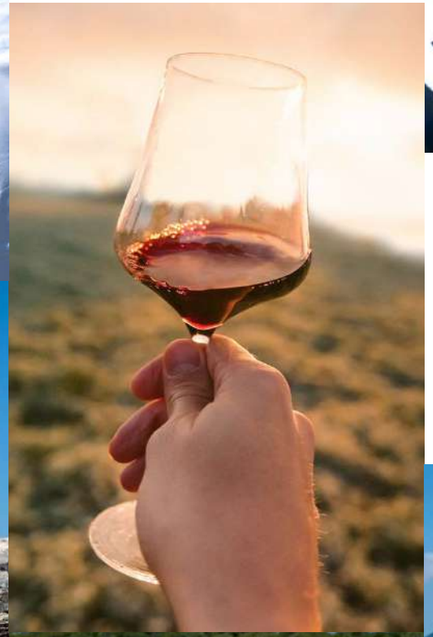
DATI TECNICI:
Grado alcolico: 14,5% in vol.
Acidità totale: 4,70 g/l
pH: 3,70

Aisittà

Cannonau di Sardegna
Riserva è...Aspettare,
il rispetto, la pazienza,
il saper attendere ciò
che ha un valore ben
oltre il tempo.

Cannonau di Sardegna Riserva D.o.c.

È sempre la terra a decidere.
Qui, a Jerzu, zona vocata a Cru
e al Canonnau, la terra dice
che la sua natura marnosa
e sabbiosa è perfetta per un
vino di grande consistenza,
longevità persistenza, senza
perderne il frutto. Il Cannonau
riserva è anche setosità ed
equilibrio, frutto del nostro
totale e silenzioso rispetto
del tempo della vendemmia.



Il nostro grazie
a questa terra
meravigliosa.

SARAJA SOCIETÀ AGRICOLA
A R.L. A SOCIO UNICO
Località Andrieddu
Via Sa Raja, snc
07020 Telti (SS)

SALES
Italia: commerciale@saraja.it
Estero: export@saraja.it
Cell. +39 349 7489773

MARKETING E COMUNICAZIONE
saraja@saraja.it

PARLIAMO
DI VINO.

saraja.it

saraja.it