



CANTINE
Sant'Elena

LE ECCELLENZE DELLA NOSTRA PRODUZIONE

UNO SGUARDO PIÙ VICINO ALLA NOSTRA STORIA

ORIGINI

Le nostre terre vantano una **tradizione vitivinicola di oltre 3000 anni** portata avanti da noi nel pieno rispetto della natura e con l'obiettivo di produrre vini **di alta qualità**. Con questo sapere nelle nostre tasche, siamo proiettati verso la fusione con la modernità, mantenendo sempre salde le nostre radici.

La Cantina di Quartu Sant'Elena nasce nel **1926** quando i viticoltori dell'omonima città decidono di **unire le loro forze** fondando l'attuale cooperativa agricola. Nel corso degli anni la Cantina ha espanso il suo territorio con coltivazioni presenti nel comune limintrofo di Maracalagonis.



PRODUZIONE

Oggi, come nei primi anni della fondazione, viene dedicata grande attenzione ai nostri vigneti. Ci assicuriamo che le uve siano sane e mature e la nostra filosofia impone che l'**ecosistema** delle nostre vigne debba essere rispettato garantendone il suo equilibrio. La nostra **missione** è infatti la produzione e **valorizzazione** di vini di alta qualità che esprimano tutto il potenziale della terra unica nei quali sono cresciute le nostre viti.



IL TERRITORIO

I nostri vigneti si trovano nei comuni di Quartu Sant'Elena e Maracalagonis dove vengono coltivate **Cannonau, Vermentino, Monica, Nasco, e Syrah**. L'unicità dei nostri vini è frutto di particolari caratteristiche geografiche e geologiche del territorio tra cui la vicinanza del **Mar Mediterraneo** che mitiga il clima soleggiato e ventoso della Sardegna. La nostra produzione è disciplinata da una profonda attenzione sulla **resa** e l'**invecchiamento** dei nostri vini, caratterizzati dall'unicità del territorio in cui vengono prodotti.





HELENA

CANNONAU DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Un vino dal colore rosso rubino brillante. Dal profumo intenso e con un gusto secco e vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	13 - 18°C
GRADO ALCOLICO	13,50% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Cacciagione, arrosti, formaggi stagionati

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Cannonau
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



DIA

MONICA DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Un vino rosso rubino con profumi intensi di frutta rossa. Armonico e vellutato al finale lungo e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	13 - 18°C
GRADO ALCOLICO	13,00% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Paste tradizionali, carni arrosto o in umido, formaggi a media stagionatura

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Monica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera





KALAIS

VERMENTINO DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Un vermentino dalla buona struttura, caldo e avvolgente. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, leggera fragranza di frutta a polpa bianca. In bocca è fresco e leggermente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	7 - 10°C
GRADO ALCOLICO	13,00% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Piatti a base di crostacei, molluschi e frutti di mare

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Vermentino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



OYU

NURAGUS DI CAGLIARI
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Vino di colore giallo paglierino e dal bouquet elegante ed intenso con sentori di fiori freschi e frutta a polpa bianca. In bocca è piacevolmente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	7 - 10°C
GRADO ALCOLICO	12,00% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Minestre, piatti di pesce, carni bianche

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Nuragus
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



SYRAH

SYRAH
ISOLA DEI NURAGHI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore viola scuro, denso e profondo.
Intensi profumi di prugne cotte, cassis, mirtillo e more uniti a note speziate.
Un vino morbido, dal sapore pieno e armonico di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	15 - 18°C
GRADO ALCOLICO	13,50% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Carni saporite, maialetto allo spiedo, agnello al forno e formaggi stagionati

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Syrah
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



CANTINE
Sant'Elena

CAPITANA

NASCO DI CAGLIARI
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Un vino dal colore giallo paglierino tenue di grande freschezza
e intensità. Si percepiscono profumi di agrumi, pere e fiori d'acacia.
In bocca è pieno, vibrante e raffinato. Un vino di grande eleganza
e struttura che rivela un buon potenziale d'invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 13°C
GRADO ALCOLICO	13,50% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Nasco
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera





PASCAS

MOSCATO DI CAGLIARI
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Le prime tracce di questo vitigno autoctono risalgono all'epoca nuragica. È un vino rinomato del territorio isolano dal colore giallo paglierino con un caratteristico profumo che richiama fragranze di fiori di campo. Al gusto è delicatamente dolce e persistente, fine e molto equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8°C
GRADO ALCOLICO	13,50% vol
BOTTIGLIA	e 500 ml
ABBINAMENTI	Formaggi freschi e erborinati, ottimo come aperitivo

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Moscato
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



SANT'ELENA

Riserva

CANNONAU DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

ESAME ORGANOLETTICO

Un vino dal colore rosso rubino brillante, dal profumo intenso e con un gusto secco e vellutato. Il passaggio in botti di rovere lo arricchisce di carattere e morbidezze mostrandoci un tannino levigato e piacevole al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20°C
GRADO ALCOLICO	13,50% vol
BOTTIGLIA	e 750 ml
ABBINAMENTI	Cacciagione, arrosti, formaggi stagionati

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Quartu Sant'Elena, Maracalagonis
VITIGNI	Cannonau
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera



Cantina Sociale di Quartu Sant'Elena

Via Nazionale 187 - 09069 - Maracalagonis (CA) - Italia

P. Iva 00141160929 | info@cantinaquartu.com | +39.070.789.865 | www.cantinaquartu.com