



TENUTA
L'ARIOSA
Fratelli Rau dal 1926



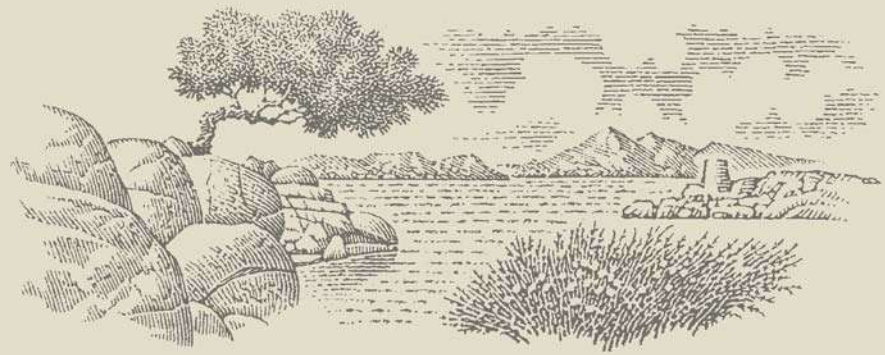
TENUTA
L'ARIOSA

F.lli Rau Snc

07100 Sassari (SS) - I

Tel + 39 079 261905

www.lariosa.it - info@rau.it





L'AZIENDA

Quella dell'azienda dei Fratelli RAU è una storia e una tradizione familiare, cominciata nel 1926; da allora tre generazioni si sono succedute alla guida, dando vita a un'azienda moderna che oggi può contare sulle più avanzate tecnologie, pur conservando con orgoglio la passione per la genuinità e uno stretto legame con la propria terra.

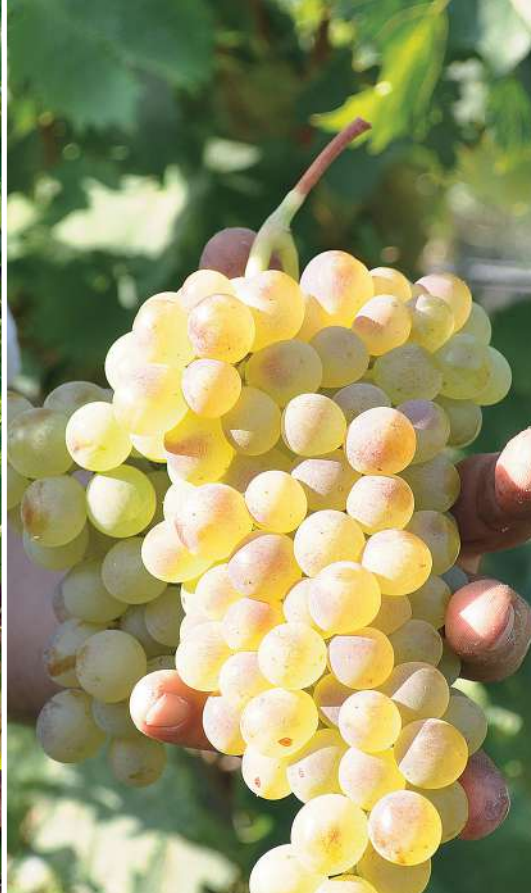
Una terra dove i vigneti della **Tenuta L'Ariosa** sono immersi nell'incontaminato entroterra sardo, dove pietra e mare s'incontrano, ascoltando il dolce canto delle brezze che soffiano leggere sulla Sardegna. Solo cultivar autoctone, allevate a spalliera o alberello, di rara intensità e complessità, in un territorio unico in cui i vigneti coesistono da sempre con la macchia mediterranea, gli ulivi e gli alberi da frutto.

Un percorso enologico ispirato dal desiderio di esplorare le grandi potenzialità della produzione di vini nobili per i quali vengono sapientemente utilizzate le migliori tecniche di coltivazione e di vinificazione.

Basse rese per ettaro, vendemmia manuale, rigorosi controlli dei grappoli caratterizzano il lavoro in vigna cui fa seguito l'attenzione posta in cantina alle successive fasi di pigiatura, fermentazione ed affinamento durante le quali, per ciascuno vino, si seguono regole e tempi disciplinati da moderne tecnologie ed antica sapienza.

È questo il racconto della nostra terra, è questa la storia della Tenuta L'Ariosa.





**ARENU ARRIVA LEGGERO, L' INCONTRO
TRA UN SOSPIRO E UN SOFFIO DI VENTO
CHE REGALA ALLA VIGNA
IL FRESCO PROFUMO DELL'ARIA DI MARE**



ARENU

Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Vermentino

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 15 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: il mosto ottenuto dopo la pigiatura soffice fermenta in serbatoi di acciaio inox a 18-20 °C, al fine di preservarne la ricca complessità degli aromi

Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Esame organolettico: colore paglierino con riflessi verdognoli, intenso, luminoso e caldo. Consistente. Profumo delicato, con toni floreali e vegetali di macchia mediterranea e note di frutti estivi.

Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità

Titolo alcolometrico (% vol.): 13,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,9 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di prodotti del mare, piatti leggeri a base di carni bianche e formaggi di media stagionatura

Come si beve: Servire a 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,375 / 0,75



GALATEA

Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Vermentino

Zona di Produzione: Loc.Tres Montes (Sorso) Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: l'uva viene fatta surmaturare sulla pianta, dal 30 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: il mosto ottenuto dopo la pigiatura soffice fermenta a 18-20 °C in barrique di rovere francese

Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Esame organolettico: colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo. Profumo intenso e complesso, con toni che ricordano i fiori d'arancio, i fiori di lavanda e note della macchia mediterranea. Al gusto si presenta con un corpo intenso, si riconoscono le note agrumate e il finale caldo e persistente ricorda i frutti a polpa bianca.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di piatti del mare, piatti leggeri a base di carni bianche e formaggi di media stagionatura

Come si beve: Servire a 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75



GALATEA
CATTURA I SENSI COME IL DIAMANTE LA LUCE.
TUTTO SI DIMENTICA NELL'ISTANTE
CHE AVVOLGE LA VIGNA DI BIANCO CANDORE



CONTROLUCE, UN RAGGIO ATTRAVERSA LA TRAMA E APRE IL SENSO AL PIACERE. NON BIANCO, NON ROSSO MA ROSATO, L'EQUILIBRIO VIRTUOSO NON L'OBLIQUO, IL VELLUTATO E FRESCO CON NOTE DI FRUTTATO E FLOREALE, COMPLESSO MA SEMPRE BEN ACCOLTO, COME L'AMATO.



CONTROLUCE

Denominazione:
CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: ultima decade di agosto, raccolta manuale

Fermentazione: ottenuto dal Cannonau, vitigno autoctono principe della viticoltura sarda, dopo un breve contatto con le bucce, il mosto ottenuto dopo una soffice pigiatura fermenta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 16 °C, così da preservare la fragranza e la componente fruttata del vitigno.

Maturazione: 3 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini e preservare le caratteristiche di freschezza e di giovinezza del vino.

Esame organolettico: colore rosa tenue. Profumo ampio e avvolgente, si caratterizza per le dolci note di frutta fresca, sentori agrumati e per note floreali come la viola. Al palato si presenta fine e delicato, fresco, di buona struttura.

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,8 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di antipasti di salumi magri, primi piatti anche a base di pesce, secondi a base di carni bianche e zuppa di pesce.

Come si beve: Servire a 8-10 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75



SASS'ANTICO

Denominazione:

CAGNULARI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Isola dei Nuraghi

Vitigno: Cagnulari

Zona di produzione: Usini (SS) Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 25 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura segue una macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 3 settimane, al fine di preservare i sentori fruttati tipici del vitigno

Maturazione: circa 2 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in tini d'acciaio

Esame organolettico: colore rosso rubino brillante, limpido. Esprime al naso la sua giovinezza e freschezza con intensi ed eleganti profumi di frutti di bosco e confetture, leggermente speziato. In bocca è intenso, caldo, morbido ed equilibrato con tannini soffici, di gran corpo. Lunga persistenza

Titolo alcolometrico (% vol.): 13,50

Patrimonio acido (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Con carni rosse, arrosto ed in umido, selvaggina, formaggi piccanti, di media e lunga stagionatura

Come si beve: Servire alla temperatura di 18-20 °C meglio se ossigenato prima del consumo

Formato: Litri 0,375 / 0,75 / 1,5



**SASS'ANTICO RACCONTA FIERO
LA STORIA DELLA TERRA, CAREZZATO
DALL'ETERNO INCEDERE D'ACQUA E VENTO,
VEGLIA COME SOLENNE DEITÀ LA VIGNA**



**ASSOLO CANTA LE GESTA DELLA SUA TERRA,
DALLA NOTTE DEI TEMPI LIBERA NELL'ARIA
LA SUA PROFONDA E AUTENTICA ANIMA SARDA.**



ASSOLO

Denominazione: CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dalla quarta settimana di settembre
in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto
fermenta per circa 20 giorni a 26-28°C con frequenti
rimontaggi e follature in serbatoi di acciaio inox
a contatto con le bucce; malolattica in acciaio e
permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi;
affinamento in legno francese per 6 mesi e successivo
affinamento in bottiglia

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso con
un unghia violacea; profumo fresco, speziato, con note
di confettura di mora e piccoli frutti rossi. Al gusto
è ricco, con tannini eleganti, piacevole struttura
e corpo, di lunga persistenza.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Con primi piatti saporiti o piccanti, carni
rosse alla griglia o brasate, arrostiti e cacciagione,
formaggi saporiti o stagionati.

Come si beve: Servire alla temperatura di 16-18 °C
stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,375 / 0,75 / 1,5



LLUNES

Denominazione:
CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dalla quarta settimana di settembre
in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto
fermenta per circa 20 giorni a 26-28°C con frequenti
rimontaggi e follature in serbatoi di acciaio inox a
contatto con le bucce; malolattica in acciaio e
permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi;
affinamento in legno francese per 12 mesi e successivo
affinamento per 6 mesi

Esame organolettico: Colore rosso rubino brillante, con
sfumature granate; profumo di macchia mediterranea e
di piccoli frutti di bosco maturi. Al gusto è avvolgente,
colpisce per il tannino elegante, leggermente speziato,
calco, di buona struttura e corpo, lunga persistenza.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,7 g/l

Come si serve: Con primi piatti saporiti o piccanti,
piatti di carne alla griglia o arrosto, brasati o piatti a
base di carni di agnello o selvaggina.

Come si beve: Servire alla temperatura di 16-18 °C
stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75



**LLUNES, LUNA ROSSA, CORPOSA INTESA, ACCAREZZA
I PIATTI DI TERRA CON FORZA E CONVINZIONE.
LA SARDEGNA COME MADRE SELVATICA, IL CIELO COME
ASPIRAZIONE E SOGNO PER IL GUSTO. MATERICO E RICCO,
FIGLIO DI UNA TERRA DI LUNGHI SILENZI, ANTICA CHE NON
ASSOMIGLIA A NESSUN ALTRO LUOGO.**



**PEDRASTELLA BRILLA SOLITARIA
COME UN FARO SOSPESO FRA TERRA E CIELO.
ALL'ORIZZONTE, UNA PICCOLA VIGNA ADAGIATA
NELLE SABBIE SOGNA UN GRANDE VINO**



PEDRASTELLA

Denominazione:
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Isola dei Nuraghi

Vitigno: Autoctono della Sardegna

Zona di produzione: Sardegna

Produttività vigneto: 35 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dalla prima settimana di ottobre
in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura segue
una macerazione in serbatoi di acciaio inox
a temperatura controllata per circa 3 settimane,
con un buon utilizzo della tecnica del delastage

Maturazione: circa 6 mesi in barrique di rovere
francese

Affinamento: minimo 4 mesi in tini d'acciaio

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso,
brillante, profumi fragranti di piccoli frutti rossi,
di confettura di ciliegia e mora, note speziate di pepe
e cuoio. Al gusto è morbido, suadente, con tannini
eleganti e finale di lunga persistenza, di gran corpo

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Patrimonio acido (g/L acido tartarico): 5,5 g/l

Come si serve: Con carni rosse, arrosto ed in umido,
primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati

Come si beve: Servire alla temperatura di 16-18 °C
meglio se ossigenato in caraffa prima del consumo

Formato: Litri 0,75 / 1,5



I SIMBOLI VERMENTINO

Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC.

Vitigno: Vermentino

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 10 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo una breve macerazione pellicolare il mosto ottenuto dopo la pigiatura soffice fermenta in serbatoi di acciaio inox a 18-20 °C, al fine di preservarne la ricca complessità degli aromi

Maturazione: 4 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Esame organolettico: colore paglierino luminoso con riflessi verdognoli, intenso. Profumo delicato, si caratterizza per le note esotiche e di frutti estivi. Al palato una buona armonia tra l'alcool e le delicate note acide. Fresco e minerale

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,8 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di zuppe di pesce, prodotti del mare alla brace, piatti leggeri a base di carni bianche e formaggi cremosi

Come si beve: Servire a 8-10 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75





I SIMBOLI CANNONAU

Denominazione: CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dalla quarta settimana di settembre
in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto fermenta per circa 20 giorni a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature in serbatoi di acciaio inox a contatto con le bucce; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi; affinamento in legno francese per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso con un'anghia violacea; profumo fresco, di erbe aromatiche, con note di frutti di bosco maturi. Al gusto è piacevole, sapido, con tannini eleganti, di buona struttura e corpo, lunga persistenza

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Con primi piatti saporiti o piccanti, carni rosse alla griglia o brasate, arrostiti e cacciagione, formaggi saporiti o stagionati

Come si beve: Servire alla temperatura di 16-18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75



I SIMBOLI CANNONAU RISERVA

Denominazione:
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 60 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dall'ultima settimana di settembre,
con raccolta manuale

Fermentazione: vendemmia alle prime orde del mattino, macerazione sulle bucce per circa dieci giorni, al termine della fermentazione alcoolica segue la malolattica. Affinamento in botti di rovere francese, tonneaux da 500 litri per dodici mesi, segue un affinamento in acciaio per altri sei mesi e tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame organolettico: colore rosso cupo intenso, con riflessi violacei che evolvono verso il granata. Profumi di frutti rossi maturi, tra i quali si distinguono ciliegia e mora, di fior come viola e rosa appassita ed erbe aromatiche. In bocca rivela subito il carattere di un vino di struttura e corpo, complesso ma senza spigoli, vellutato. Note di confettura di more, piccoli frutti rossi uniti a note di cuoio e spezie. Tannino presente ma elegante e l'acidità bilanciata accompagnano il vino nel finale persistente.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,5 g/l

Come si serve: in abbinamento con primi piatti saporiti o piccanti, carni rosse alla griglia o brasate, cacciagione, formaggi stagionati.

Come si beve: servire ad una temperatura di 16-18 °C

Formato: Litri 0,75



**“CON PASSIONE ED INCANTO, GLI ANTICHI SIMBOLI
RACCONTANO L'ELEGANZA E I PROFUMI
DEI PREZIOSI VITIGNI DELLA SARDEGNA”**



COLVENTO

Denominazione: VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SPUMANTE BRUT

Vitigno: Vermentino di Sardegna DOC

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 10 agosto in poi, raccolta manuale e anticipata delle uve

Fermentazione: dopo una soffice pigiatura il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a 16-18 °C. La rifermentazione avviene in grandi tini, secondo il metodo charmant.

Affinamento sur lie: 10 mesi di affinamento sui propri lieviti, così da esaltare gli aromi fragranti e favorire la formazione di un perlage fine e persistente.

Esame organolettico: colore: giallo paglierino con vivaci riflessi verdognoli. Il perlage è numeroso, fine e persistente. Profumo delicato, con sentori che ricordano i fiori gialli e note fruttate di mandorle e pesca. Sapore secco, morbido e ben equilibrato, fresco e delicata sapidità.

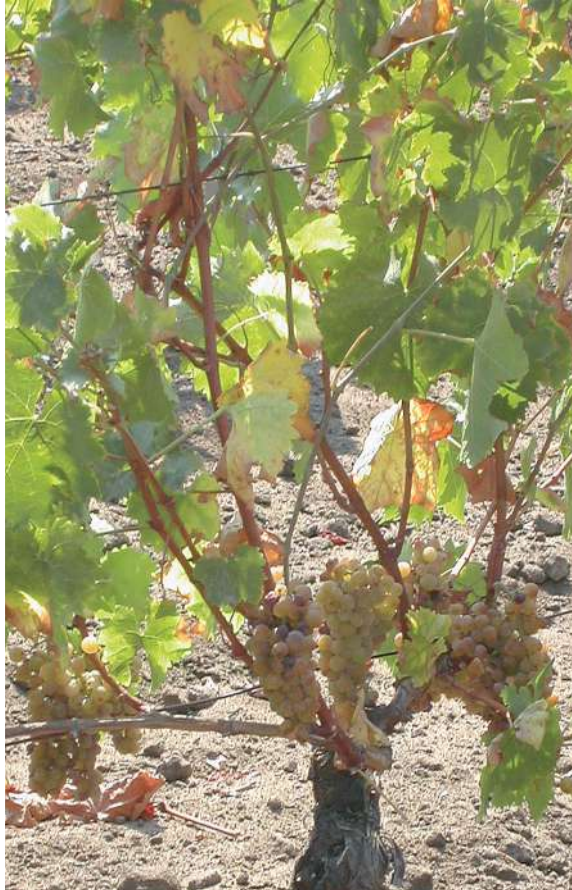
Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Come si serve: ottimo come aperitivo, accompagna piatti di mare, crostacei, frittura di pesce e verdura. Interessante sui formaggi freschi.

Temperatura di servizio: servire a 6 °C

Formato: Litri 0,75





**AMÈ, MORBIDO E LUCENTE COME MIELE,
PORTA IN DONO PASSIONE E PROFUMI
DEL SOLE CHE VESTONO LA VIGNA
DI UN SOFFICE VELO DORATO**



AMÈ

Denominazione: MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Moscato bianco

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardegna

Produttività vigneto: 55 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dall'ultima settimana di Settembre in poi, dopo una leggera sovrasmaturazione del grappolo sulla pianta, raccolta manuale

Fermentazione: dopo una soffice pigiatura, il mosto illimpidito fermenta a bassa temperatura per alcune settimane in serbatoi di acciaio inox a 16 - 18 °C per favorire l'estrazione della complessa carica aromatica dal vitigno

Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Esame organolettico: Colore giallo dorato intenso. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita, fichi, miele, frutta candita e piccoli fiori bianchi. In bocca si percepisce la setosità e morbidezza tipiche del vitigno, arricchite da un spalla acida e minerale. Buon bilanciamento di zuccheri, acidità, alcool. Il finale è lungo, caldo, e ricorda gli agrumi canditi, cannella, frutta a polpa bianca

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Patrimonio acido (g/L acido tartarico): 5,4 g/l

Come si serve: È un vino dolce giovane, fresco, ottimo per accompagnare formaggi a pasta erborinata, leggermente piccanti, e dolci di pasta di mandorla e noci

Come si beve: Servire alla temperatura di 10-12 °C

Formato: Litri 0,50