LA NOSTRA STORIA

Perda Rubia nasce nel lontano 1949 da un'idea del comm. Mario Mereu che, tra i primi in Sardegna, intuisce le potenzialità del tradizionale vitigno Cannonau, coltivato nel territorio dell'Ogliastra fin dai tempi remoti. Il vino Perda Rubia, prodotto nella storica cantina di Cardedu, sia con uve proprie, sia con uve apportate dai contadini locali, si fa rapidamente apprezzare anche al di fuori dei confini dell'isola, conquistando la ribalta internazionale.

Renato Mereu, figlio di Mario, porta avanti l'attività di famiglia, impiantando nel 1971 nuovi vigneti con l'applicazione di una serie di innovazioni tecniche di coltivazione che costituiranno da allora il marchio di fabbrica aziendale. Il Perda Rubia, infatti, unico nel suo genere, è ora prodotto "in purezza" da monovitigno Cannonau su "piede franco", dunque non innestato su vite americana.

Nel 2014 il testimone passa alla terza generazione della famiglia Mereu, che dà avvio ad un'importante opera di rinnovamento e rilancio introducendo la nuova etichetta Naniha, con l'obiettivo di presentare il Cannonau "in purezza" sui nuovi mercati internazionali, pur nel rispetto dei tradizionali metodi di lavorazione, tramandati nel corso della settantennale attività.

Oggi l'azienda dispone di circa 600 ettari di superficie, tutti condotti in biologico, di cui 20 ettari destinati a vigneto e la restante parte alle attività di olivicoltura, selvicoltura e coltivazione dei cereali antichi.

Il logo aziendale, presente in tutti i prodotti, è l'evoluzione della storica etichetta del vino Perda Rubia che, rielaborata e stilizzata, richiama il disegno di un antico tessuto sardo, di proprietà di famiglia da lungo tempo.

VISITE GUIDATE

TENUTE PERDA RUBIA

www.tenuteperdarubia.com
+39 3884250995

PER LA DEGUSTAZIONI E L'APERITIVO
È NECESSARIA
LA PRENOTAZIONE CON ALMENO
UN GIORNO LAVORATIVO DI ANTICIPO

DEGUSTAZIONE

3 vini a scelta, più visita in vigna
e assaggio di prodotti tipici

Durata 1 ora, 30 Euro a persona

APERITIVO IN VIGNA

Bottiglia di vino più assaggio di prodotti tipici

Durata 1 ora, (30 a persona più il costo della bottiglia scelta)

LE DEGUSTAZIONI E L'APERITIVO
SI SVOLGERANNO ESCLUSIVAMENTE
NEI GIORNI DI VENERDI E SABATO

PER INFO E PRENOTAZIONI

CHIAMARE DAL LUNEDÌ AL VENERDI
NEI SEGUENTI ORARI
9.00 - 13.00 / 15.00 - 18.00

+39 3884250995

LANÙRA

Vino da uve Vermentino fermentato
in tini di acciaio con brevissima macerazione
e utilizzo di solo mosto fiore.

NANIHA

Monovitigno Cannonau su piede franco.
Ottenuto dalla lavorazione in purezza dell'uva
da vitigno Cannonau cresciuto franco di piede
(non innestato su vite "americana").

PERDA RUBIA

Vino Cannonau cresciuto in purezza (100%)
su piede franco. Viene impiegato solo mosto fiore
e la fermentazione avviene a contatto con le vinacce
per un breve periodo di tempo.

SÉMIDA

Il Semidano è un raro vitigno autoctono
Sardo di origini antichissime.
Delicati profumi di frutta bianca ed
erba aromatica accompagnano una
freschezza persistente al palato.

TALÙNA

Spumante brut bianco ottenuto da uve bianche
tipiche della zona con metodo charmant.
Fragrante, fresco, sapido con buona cremosità e finale morbido.
Ottimocome aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce.

TALÙNA ROSÉ

Spumante brut rosé ottenuto da uve
rosse tipiche della zona con metodo charmant.
Rosato tenue con bollicina fine e persistente.
Fresco, con profumi di frutta rossa accompagna
beneaperitivi e antipasti leggeri.