

*Profumi e Sapori di un antica  
tradizione*



# *Dottorressa Sossai Elisabetta*

QUESTA DISPENSA NASCE CON L'INTENTO DI FAR CONOSCERE ALLE  
GENERAZIONI DI OGGI E QUELLE DI DOMANI LA TRADIZIONALE ECONOMIA DI  
MONSERRATO BASATA PREVALENTEMENTE SULLA VITICOLTURA.

A QUESTO SCOPO VENGONO RIPORTATE LE IMPORTANTI AZIENDE CHE UN TEMPO  
E ANCORA OGGI PRODUCONO DEL BUON VINO METTENDO IN RISALTO LA  
MONSERRATO DI OGGI.

## *Cantina Sociale di Monserrato*



La *Cantina Sociale di Monserrato* è stata fondata il 6 luglio del 1924, contava settanove soci viticoltori. Essi avevano come obiettivo quello di tutelare il commercio e la lavorazione dei vini. Oggi i soci sono oltre trecento e le loro vigne sono site nei comuni di Monserrato, Sestu, Ussana, Settimo S. Pietro, Pimmentel, Samatzai, Donori e altri.

Per la città di Monserrato caratterizzata da un'economia basata sulla viticoltura questa struttura racchiude in sé tutta la tradizione e la passione per il vino.

L'attività viticola si estende su circa settecento ettari, con la produzione di Cannonau, Vermentino, Monica, Nuragus, Moscato e Nasco. In questi ultimi anni sono state introdotte varietà di Sangiovese, Montepulciano, Syrah e Chardonnay.

La *Cantina Sociale di Monserrato* Soc. Coop. Agricola a r. l. (via Giulio Cesare, 2) consta di due strutture cardini e tre punti vendita. La struttura principale si trova a Monserrato, dove sono presenti gli impianti di imbottigliamento, serbatoi termoregolati, il laboratorio di analisi enologica ed il punto vendita. La seconda struttura è situata ad Ussana, destinata ad accogliere le uve provenienti dai soci, è dotata di impianti per la lavorazione delle uve bianche e nere, serbatoi in acciaio inossidabile per la fermentazione dei mosti. Il secondo punto vendita sito a Cagliari nel Piazzale La Playa, 10 nelle vicinanze del porto è nato per esportare il vino nelle restanti regioni d'Italia ed infine l'ultimo punto vendita si trova a Quartu S. Elena in via Ceccoslovacchia, 61. Attualmente i vini prodotti sono:

## CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **13,00% vol**

Colore: **Rosso**

Profumo: **Delicato**

Sapore: **Secco ed equilibrato**

Temperatura di servizio: **18°**

Abbinamento piatti: **Arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati**



### **Descrizione**

Il **Cannonau** è il vitigno a **bacca nera** più diffuso in Sardegna.

La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola. Recentissimi studi fanno ritenere che il Cannonau sia un vitigno autenticamente autoctono, infatti resti di vinaccioli risalenti a **3200** anni fa sono stati infatti ritrovati in diverse zone dell'isola, facendo del **Cannonau** il probabile vino più antico del **Mediterraneo**.

Il Cannonau, ottenuto dalla fermentazione in rosso delle omonime uve, è un vino di buona alcolicità, con una moderata presenza di tannini dolci, dal colore rosso rubino con riflessi violacei, da giovane, assume con l'affinamento tenori del rosso più cupi e persistenti. L'acidità fissa, non elevata, è in equilibrio con la struttura del vino ed il suo grado alcolico.

## MONICA DI SARDEGNA D.O.C.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **12,50% vol**

Colore: **Rosso con riflessi violacei**

Profumo: **Intenso e gradevole**

Sapore: **Asciutto, sapido con caratteristico retrogusto**

Temperatura di servizio: **18°**

Abbinamento piatti: **Primi piatti, minestre, carni bianche e formaggi a pasta molle**

### **Descrizione**

Il Monica, vitigno a bacca nera, un tempo molto coltivato in tutta la Sardegna, ha subito un ridimensionamento delle superfici coltivate, oggi lo si trova prevalentemente nella provincia di Cagliari. Vitigno di buona vigoria se allevato in forme contenute e poco espanse esprime al meglio le proprie caratteristiche.

Il Monica di Sardegna è un vino dal colore rosso rubino, con evidenti riflessi violacei, da giovane, che col tempo assumono tonalità più cupe e tendenti al porpora. Di media alcolicità ha in equilibrio una nota acidica abbastanza contenuta che supporta fenoli dal tono gentile e poco aggressivi. Generalmente morbido al palato è un vino rosso che accompagna con eleganza e sobrietà tutto il pasto, ma trova il suo naturale accompagnamento con le minestre, le carni bianche e i formaggi a pasta molle.



## VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **12,50% vol**

Colore: **Giallo paglierino con riflessi verdolini**

Profumo: **Caratteristico intenso e gradevole**

Sapore: **Secco, sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo**

Temperatura di servizio: **8° -10°**

Abbinamento piatti: **Pesci crostacei e molluschi**

### **Descrizione**

Se il Cannonau di Sardegna può essere considerato il principe dei vini rossi isolani il Vermentino di Sardegna lo è sicuramente tra i vini bianchi.

Il vitigno è diffuso in tutta l'isola. Vine coltivato anche in altre regioni d'Italia e del mondo (Liguria, Toscana, Spagna e Portogallo) ma nella nostra isola ha trovato l'habitat più adatto per le sue caratteristiche organolettiche di pregio.

Il vino Vermentino di Sardegna ha un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, al profumo è intenso di sentori floreali e fruttati, al gusto manifesta una piacevole morbidezza conferita dalla moderata acidità in perfetto equilibrio con la gradazione alcolica.



## **NURAGUS DI CAGLIARI D.O.C.**

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **12,00% vol**

Colore: **Paglierino tenue**

Profumo: **Fruttato e gradevole**

Sapore: **Secco, sapido, armonico e leggermente acidulo, di ottima beva**

Temperatura di servizio: **8° - 10°**

Abbinamento piatti: **Carni bianche, pesce e crostacei**

### **Descrizione**

Il Nuragus di Cagliari è il primo vino bianco, per estensione territoriale, della Sardegna. Di origine quasi sicuramente autoctona veniva coltivato per la sua generosità nella fruttificazione. La D.O.C. Nuragus di Cagliari è stata istituita con D.P.R. del 11 Maggio del 1987 e consente la sua coltivazione in tutta la provincia di Cagliari ed in alcune aree dell'oristanese. Negli anni più recenti gli ettari coltivati a Nuragus si sono ridotti notevolmente ma si è affinata la tecnica di vinificazione che ha condotto ad un vino piacevolmente fruttato, dai toni aciduli moderati ed una alcolicità modesta che ne fanno un prodotto di larghissimo impiego. Ottimo come aperitivo trova la sua giusta collocazione a tutto pasto, preferendo i piatti di pesce e i frutti di mare.

Il vitigno Nuragus di Cagliari ha una maturazione molto tardiva ed è la varietà che praticamente chiude la vendemmia della provincia di Cagliari.



## MOSCATO DI CAGLIARI D.O.C.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **13,50% vol**

Colore: **giallo dorato tendente all'ambrato con l'affinamento**

Profumo: **aromatico**

Sapore: **aromatico, dolce**

Temperatura di servizio: **10° - 12°C**

Abbinamento piatti: **pasticceria della tradizione isolana, formaggi piccanti**

### **Descrizione**

Il Moscato è una varietà di vite caratteristica della nostra isola. E' un'uva aromatica e si presta per la produzione di vini da dessert dolci sia fermi sia spumanti. E' diffuso in tutto il territorio sardo ma può esprimere differenti caratteristiche a seconda dei territori di coltivazione. Nel nord dell'isola infatti, si preferisce spumantizzarlo, mentre, nel sud tradizionalmente, si produce il tipo passito. La forte presenza di sostanze aromatiche conferisce al vino quelle note caratteristiche che lo rendono molto gradito ad un pubblico principalmente femminile.

Il Moscato di Cagliari matura molto precocemente e generalmente apre la vendemmia della provincia di Cagliari. Si produce un vino di elevata alcolicità con un notevole residuo zuccherino che consente la migliore espressione aromatica dell'uva. Ha un colore giallo dorato, tendente all'ambra con l'affinamento, sapore decisamente dolce che è in perfetto equilibrio con l'acidità moderata e la gradazione alcolica abbastanza elevata. E' il tipico vino delle feste nelle quali accompagna i dolci della pasticceria tradizionale ma, per i più trasgressivi, si abbina perfettamente anche con i formaggi stagionati tipici delle nostre zone.



## COLLE ALBO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **11,00% vol**

Colore: **Paglierino tenue con riflessi verdastri**

Profumo: **Fruttato, gradevole**

Sapore: **Delicato, armonico ed equilibrato**

Temperatura di servizio: **8° - 10°**

Abbinamento piatti: **Minestre, carni bianche e pesce**



### **Descrizione**

Le colline che ornano il Campidano di Cagliari e tutta la provincia sono ricche di vigneti nei quali, oltre alle classiche varietà che danno origine alle D.O.C., sono coltivate uve della tradizione insieme a vitigni di più recente introduzione, quali Chardonnay e Vernaccia, che contribuiscono, da sole o insieme, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Tipica.

Il Colle Albo I.G.T. nasce dalle uve bianche di queste colline. Ha caratteristiche di gradevolezza che lo fanno apprezzare come vino da tutto pasto, ma può trovare anche occasioni di consumo come aperitivo.

## COLLE ROSA ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **11,50% vol**

Colore: **Rosato**

Profumo: **Fruttato, gradevole**

Sapore: **Secco**

Temperatura di servizio: **8° - 10°**

Abbinamento piatti: primi piatti asciutti, minestre, **crostacei e frutti di mare**



### **Descrizione**

Le colline che ornano il Campidano di Cagliari e tutta la provincia sono ricche di vigneti nei quali, oltre alle classiche varietà che danno origine alle D.O.C., sono coltivate uve della tradizione insieme a vitigni di più recente introduzione, quali il Sangiovese, il Montepulciano, il Sirah, che contribuiscono, da sole o insieme, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Tipica.

Il ColleRosa I.G.T. nasce in queste colline. Il vino, ottenuto dalla fermentazione con brevissima macerazione delle vinacce, dall'uvaggio di varietà autoctone con Sangiovese e Montepulciano ha una colore rosa acceso, è di pronta beva e manifesta le sue migliori caratteristiche nel suo primo anno di vita.

## COLLE RUBIU ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Tipologia di prodotto: **Bottiglia 1.0,75**

Grado: **12,50% vol**

Colore: **Rosso Rubino**

Profumo: **Fruttato, di frutti a bacca rossa**

Sapore: **Asciutto, sapido, gradevole**

Temperatura di servizio: **18°**

Abbinamento piatti: **carni bianche e rosse, formaggi a breve e media stagionatura**



### **Descrizione**

Le colline che ornano il Campidano di Cagliari e tutta la provincia sono ricche di vigneti nei quali, oltre alle classiche varietà che danno origine alle D.O.C., sono coltivate uve della tradizione insieme a vitigni di più recente introduzione, quali il Sangiovese, il Montepulciano, il Syrah, che contribuiscono, da sole o insieme, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Tipica.

Il Colle Rubiu I.G.T. nasce in queste colline. Il vino ottenuto dall'uvaggio di Sangiovese e Montepulciano ha una colore rosso rubino intenso, è di pronta beva e manifesta le sue migliori caratteristiche nei suoi primi due anni di vita.

## SANDALYON BIANCO

Tipologia di prodotto: **vino da tavola bianco**

Grado: **11,00%**

Colore: **giallo paglierino**

Profumo: **fruttato**

Sapore: **secco, gradevolmente acidulo**

Temperatura di servizio: **8° - 10° C**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Vino bianco ottenuto dalla fermentazione senza macerazione di uve autoctone del Campidano di Cagliari. Accompagna tutto il pasto e, servito ben freddo, può trovare impiego come aperitivo. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.



## SANDALYON ROSATO

Tipologia di prodotto: **vino da tavola rosato**

Grado: **11,00%**

Colore: **rosa**

Profumo: **fruttato**

Sapore: **secco, morbido equilibrato**

Temperatura di servizio: **12° - 14° C**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Vino da tavola rosato, ottenuto dalla fermentazione con macerazione brevissima da uve a bacca nera tipiche del Campidano di Cagliari, accompagna tutto il pasto e ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.



## SANDALYON ROSSO

Tipologia di prodotto: **vino rosso da tavola**

Grado: **12,00%**

Colore: **rosso rubino**

Profumo: **vinoso, fruttato**

Sapore: **secco, morbido equilibrato**

Temperatura di servizio: **di cantina**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Ottenuto dalla fermentazione con macerazione di uve autoctone del Campidano di Cagliari. Per le sue caratteristiche di freschezza e di moderata alcolicità accompagna tutto il pasto. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.



## VINO DA TAVOLA BIANCO

Tipologia di prodotto: **vino da tavola bianco**

Grado: **11,00%**

Colore: **giallo paglierino**

Profumo: **fruttato**

Sapore: **secco, gradevolmente acidulo**

Temperatura di servizio: **8° - 10°C**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Vino bianco ottenuto dalla fermentazione senza macerazione di uve autoctone del Campidano di Cagliari. Accompagna tutto il pasto e, servito ben freddo, può trovare impiego come aperitivo. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.



## VINO DA TAVOLA ROSATO

Tipologia di prodotto: **vino da tavola rosato**

Grado: **11,00%**

Colore: **rosa**

Profumo: **fruttato**

Sapore: **secco, morbido equilibrato**

Temperatura di servizio: **12-14°C**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Vino da tavola rosato, ottenuto dalla fermentazione con macerazione brevissima da uve a bacca nera tipiche del Campidano di Cagliari, accompagna tutto il pasto e ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.



## VINO DA TAVOLA ROSSO

Tipologia di prodotto: **vino da tavola rosso**

Grado: **12,00%**

Colore: **rosso rubino**

Profumo: **vinoso, fruttato**

Sapore: **secco, morbido equilibrato**

Temperatura di servizio: **di cantina**

Abbinamento piatti: **a tutto pasto**

### **Descrizione**

Ottenuto dalla fermentazione con macerazione di uve autoctone del Campidano di Cagliari. Per le sue caratteristiche di freschezza e di moderata alcolicità accompagna tutto il pasto. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo.





L'Azienda agricola Carlo Pili nasce all'inizio degli anni '60 con l'obiettivo di effettuare la vendita e la mediazione di partite di vino estero. Dal 2006 è diventata "Le Tenute di Carlo Pili" s. r. l. (sita in via Giuseppe Zuddas, 2/4) è dotata di un sistema di Gestione della Qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000 con lo scopo di garantire la soddisfazione del cliente e la riduzione degli sprechi.

Le terre dove sono presenti le viti si stendono complessivamente per trentacinque ettari nella zona di Soleminis le cui uve producono vino D.O.C. e da tavola lavorate attualmente secondo metodi moderni ed innovativi. Viene garantita professionalità, attenzione all'evoluzione del settore, utilizzo di moderne attrezzature e nuove tecnologie di marketing.

Tutto nelle *Tenute di Carlo Pili* ci riporta alla storia, nelle etichette si osserva il marchio, raffigurante uno stemma araldico a forma di scudo al cui interno presenta una vite con una foglia e grappolo con le radici che avvolgono un'ascia martello preistorica.

Il nome Carlo Pili riportato nell'etichetta per volere di colui che ideò tutto questo è tutt'ora mantenuto tale dai figli in quanto l'azienda è a gestione familiare.

Producono vini D.O.C. quali Ballester, De Jola, Torrelas, Pujades. Sono nomi di feudatari che hanno governato le terre dove maturano le viti. Oltre a questi vengono prodotti il Nuragus proveniente da vigneti D.O.C. e i vini da tavola.

## BALLESTER

### **Moscato di Cagliari**

*Denominazione di Origine Controllata*

V.Q.P.R.D.

Questo moscato è il frutto di una terra prosperosa, ha colore giallo dorato, profumo intenso e decisamente aromatico, con sentori mielosi e speziati. Il sapore è caldo ed avvolgente, dolce ed equilibrato.



### **Accostamenti**

È un vino da fine pasto, che esprime al meglio le sue caratteristiche accostato ai dolci secchi e a base di mandorle, come gli amarettos e i gueffos.

Servire alla temperatura di 10/12°C.

## DE JOLA

### **Vermentino di Sardegna**

*Denominazione di Origine Controllata*

V.Q.P.R.D.

Questo vermentino è il frutto di una terra prosperosa, ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, con note di freschezza e frutti. Il sapore è intenso e leggermente acidulo.



### **Accostamenti**

Questo vino esprime al meglio le sue caratteristiche accostato ad antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, crostacei, grigliate ed umidi di pesce.

Servire alla temperatura di 8/10°C.

## TORRELAS

### **Cannonau di Sardegna**

*Denominazione di Origine Controllata*

V.Q.P.R.D.

Questo cannonau è il frutto di una terra prosperosa, ha colore rosso intenso con riflessi aranciati che si intensificano con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e persistente, vinoso, con sentori di frutti di bosco. Il sapore è caldo ed avvolgente, con un buon equilibrio.

#### **Accostamenti**

Questo vino esprime al meglio le sue caratteristiche accostato agli arrosti, alla cacciagione e ai formaggi dal gusto piccante.

Servire alla temperatura di 18/20°C.



## PUJADES

### **Monica di Sardegna**

*Denominazione di Origine Controllata*

V.Q.P.R.D.

Questo vino monica è il frutto di una terra prosperosa, ha colore rosso intenso con riflessi violacei, tendente all'amaranto con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e persistente, vinoso, con sentori di frutti di bosco.

#### **Accostamenti**

Il sapore è caldo ed avvolgente, leggermente tannico, con un buon equilibrio.

Questo vino esprime al meglio le sue caratteristiche accostato alle minestre e risotti, agli arrosti e ai formaggi molli.

Servire alla temperatura di 16/18°C.



## *Cantina Carlo Locci*

Passeggiando lungo la via del Redentore, immersa nel centro storico di Monserrato si trova la *Cantina Carlo Locci*.

Carlo Locci è un grossista, rifornisce di vino sfuso le enoteche ed i punti vendita in tutta la Sardegna. Durante la vendemmia acquista l'uva dai produttori e una volta ottenuto il vino lo vende.

È un'attività che dura da quasi cinquanta anni che è iniziata dal padre poi ereditata in seguito al raggiungimento del diploma dell'Agrario e conseguito il titolo di enologo.

La Cantina è dotata di un laboratorio enologico interno dove si effettuano le analisi chimico-fisiche.

Inizialmente effettuavano la torchiatura contro terzi cioè i produttori di Monserrato portavano l'uva che veniva adeguatamente torchiata, prodotto il mosto veniva sistemato all'interno di botti e tramite il carretto con l'ausilio dei cavalli lo portavano direttamente nelle loro case.

Produce vini bianchi e rossi da tavola con gradazioni alcoliche che vanno da 11° a 14° alcolici, Vermentino e L'Isola dei Nuraghi (I.G.T.).

### *Panificio Dolci Sardi di Carta Orsola*

Carta Orsola nata a Monserrato il 2 Ottobre 1935, ha da sempre effettuato il lavoro di produttrice di pane e dolci sardi insegnato dalla suocera che a sua volta ha imparato dalla mamma. Ha aperto il panificio in via Giovenale, 8 nel 1965, precedentemente questa struttura era la casa dei suoi genitori.

Il fulcro dell'azienda è la stessa Carta Orsola impegnata nella produzione di amaretti, ciambelle, biscotti, pistoccheddus ripieni di mandorle, bianchini e formagelle prodotte nel periodo natalizio e pasquale.

Invece i responsabili della lavorazione del pane sono il marito ed il cognato. Producono pane sardo, focacce, su maritzosu e il coccoetto.

Oltre a questo panificio dove si effettua la vendita del pane possiede anche un'altra rivendita sita in via Carbonara dove lavora la figlia Susanna.

I turni di lavoro sono diversi a seconda dello scopo. Per la lavorazione del pane si inizia a mezzanotte, per i dolci alle quattro mentre la loro vendita inizia intorno alle sette. Questo si fa per garantire sempre al cliente più affezionato pane appena sfornato e dolci caldi alla mattina.

Per la stesura di questa dispensa sono stati utilizzati il sito internet [www.cantinasocialedimonerrato.it](http://www.cantinasocialedimonerrato.it) , [www.carlopili.it](http://www.carlopili.it) con la collaborazione della signora Sabrina Pili e le informazioni fornite da Carlo Locci e Carta Orsola.

Si ringrazia il Ragioniere Maurilio Zuddas, l'enologo Paolo Cardu con tutto il personale della Cantina Sociale di Monserrato; la signora Sabrina Pili, l'enologo Michele Pili con tutta la famiglia; Stea Lorenzo; Carlo Locci e famiglia; Carta Orsola, famiglia e personale.