

I GARAGISTI



DI SORGONO



Simone Murru, Renzo Manca, Pietro Uras



Esclusiva Italia

████████ 35.000

● 11 ha: Monica, Cannonau, Muristeddu

\*\* in conversione BIO \*\*

2024	« Garage » Rosso Mandrolisai DOC	Rosso	Secco	
2022/23	« Murru » Monica DOC	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	« Parisi » Bovale IGT Isola dei Nuraghi	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22	« Manca » Cannonau DOC	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2022	« Uras » Mandrolisai DOC	Rosso	Secco	
2020/21	« Sa Sedda » Mandrolisai Superiore DOC	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2024	« Garage » Mandrolisai DOC	Rosato	Secco	

## È COSÌ CHE L'UVA DIVENTA VINO, NEL TEMPO CHE PAZIENTEMENTE ACCOMPAGNA LA NOSTRA VITA

Nasciamo a Sorgono, un piccolo comune situato nel centro geografico della Sardegna, capolinea di un'antica ferrovia, luogo di incontro fra Barbagia e Campidano, Sorgono. Capoluogo della regione storica del Mandrolisai da cui prende il nome l'omonima D.O.C., una terra povera dai suoli di graniti bianchi e rosa, che vanno a comporre le colline che circondano il piccolo borgo. Qui abbiamo l'ardire di coltivare i vigneti impiantati dai nostri nonni e dai nostri genitori, nelle migliori colline di Su boscu, Figu, Pischina, Pardu e Cresia a un'altitudine che raggiunge i 680 metri con vecchie vigne ad alberello e cordone, di un'età che arriva sino agli 85 anni. Lavoriamo i nostri vigneti in condotta Biologica nel totale rispetto della biodiversità e ambiente che ci circonda. **Vinifichiamo i nostri antichi vitigni, in maniera lieve, senza alterare il rapporto col terroir di cui facciamo parte**, e che caratterizza i nostri Vini, da qui la creazione di tre etichette alle quali abbiamo dato i nostri cognomi, Manca (Cannonau), Murru (Monica), Uras (Mandrolisai) la quarta è il Parisi, (Muristeddu), insieme in sardo visto l'apporto di uve Bovale da parte di tutti e tre. I Garage, Mandrolisai naturalmente, dalle vigne più giovani per una beva più spensierata e conviviale. Sa Sedda, la nostra riserva da vigneto di 85 anni con una produzione di soli 1000 litri all'anno. Tutto questo rappresenta il Mandrolisai, nostro simbolo apostolico, e i tre vini in purezza che lo compongono. Il grande sogno che abbiamo intrapreso vorremmo dividerlo con voi.

“Queste vigne, situate fino a circa 700 metri di altitudine, si estendono su diverse parcelle e vantano viti che arrivano fino a novant'anni di età. Dal 2014 tutti i vigneti sono orgogliosamente certificati biologici, testimoniando un impegno concreto verso la sostenibilità e il rispetto del territorio.” - Guida Slow Wine 2026

“L'azienda, immersa nel cuore geografico della Sardegna – dove antiche vigne sui rilievi granitici, quasi monumenti viventi, seguono il ritmo delle stagioni – coltiva con passione la memoria della propria terra, raccontando storie di resistenza e bellezza, di vini identitari e vibranti.” - Guida AIS Vitae 2026

“C'è qui un'energia primordiale pulsante, una luce abbagliante, il sole dell'avvenire.” - Guida Vini di vignaioli artigiani 2024



### « Garage » Rosso Mandrolisai DOC

🍷 Muristeddu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%

🍇 3-20 anni

🍷 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia.

🍷 10.000

🍷 4 anni

🍷 Aperitivo, e vino da tutto pasto, taglieri di salumi e formaggi, primi piatti intensi, arrostiti, mallorreddus alla campidanese.

🍷 Porpora-violaceo. Ciliegie, susine scure. Al palato risulta armonioso, con tannini sottili, vellutati, finale morbido e graduale.

♥ Convivialità.



### « Murru » Monica DOC

🍷 Monica di Sardegna 100%

🍇 40 anni

🍷 Vendemmia manuale, fermentazione con in acciaio, affinamento in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

🍷 5.000

🍷 7 anni

🍷 Aperitivo, primi piatti tenui ed eleganti, secondi raffinati, petto d'oca, pernice, formaggi a pasta molle.

🍷 Colore rubino-violaceo. Naso dalla freschezza sorprendente, floreale e fruttata, Palato dal carattere travolgente, tannini e acidità integrati.

♥ Bevibilità.



#### « Paris » Bovale IGT Isola dei Nuraghi

- 🍇 Muristeddu 100%
- 🍷 40 anni
- 🕒 Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento in barrique esauste per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.
- 🏠 5.000
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Antipasti saporiti, primi di terra marcati, maltagliati ai funghi.
- 📄 Colore rubino pieno e profondo. Grande volume di profumi fruttati, complessi e stratificati con un forte senso di mediterraneità. Palato di grande espressività, tannino graffiante ma integrato, molto intenso, carnoso, dal finale screziato ed aperto, sapido.
- ♥ Irrequietezza.



#### « Manca » Cannonau DOC

- 🍇 Cannonau di Sardegna 100%
- 🍷 35 anni
- 🕒 Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio, affinamento in barriques esauste per 12 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia.
- 🏠 6.500
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Primi piatti energici, culurgiones a s'oggjastina, stufati, arrosto, fiorentina alla brace, maialetto allo spiedo, fagiano, quaglia, formaggi erborinati.
- 📄 Colore rubino-granata, compatto, profondo. More di rovo, la bacca e la foglia del mirto. Sorso travolgente di polpa e di forza espressiva.
- ♥ Complessità.



#### « Uras » Mandrolisai DOC

- 🍇 Monica 30%, Cannonau 30%, Muristeddu 40%
- 🍷 85 anni
- 🕒 Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento in barrique esauste per 12 mesi.
- 🏠 4.500
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Pasta ripiena, primi piatti raffinati, cervo capriolo, piccione formaggi stagionati.
- 📄 Color rubino-granata. Profumi intensi, tersi e speziati. Palato dalla struttura e potenza notevoli. Tannini di grana fine, tanto peso e persistenza aromatica sorprendente.
- ♥ Il territorio.



#### « Sa Sedda » Mandrolisai Superiore DOC

- 🍇 Muristeddu 40%, Cannonau 30%, Monica 30%
- 🍷 85 anni
- 🕒 Fermentazione a temperatura spontanea acciaio, affinamento in botti di 1000 litri per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.
- 🏠 1.175 numerate
- 🍷 oltre 20 anni
- 🍷 Carni rosse e selvaggina, petto di piccione, filetto di cervo.
- 📄 Color rubino-granata, profumi ampi e complessi, sfumature morbide di spezie dolci. Al palato grazia e generosità, Una grande ricchezza e potenza che si dispiegano con eleganza, contrasti e complessità.
- ♥ Longevità.



#### « Garage » Rosato Mandrolisai DOC

- 🍇 Monica 30%, Cannonau 30%, Muristeddu 40%
- 🍷 3-20 anni
- 🕒 Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento in acciaio per 6 mesi.
- 🏠 5.000
- 🍷 4 anni
- 🍷 Aperitivo, crudité, primi di pesce, spaghetti vongole e bottarga di muggine.
- 📄 Profumi di frutti rossi e agrumi, lievi sentori di spezie, sottilmente balsamico. Al palato è fresco, reattivo con spinta acida marcata.
- ♥ Freschezza.