

ATLANTIS

VINI DI MARE E DI VENTO



DI MARE E DI VENTO

Atlantis parla di radici forti, che affondano in una terra antica e nelle tradizioni di famiglia, e che vengono raccontate oggi con la voglia e l'entusiasmo delle nuove generazioni in un territorio, la Gallura, fatto di terre granitiche e venti che sanno di mare.

I 19 ettari di vigneto, in prevalenza Vermentino di Gallura, sono interamente situati nel territorio di Berchidda, paese dell'entroterra sardo vicino al mare della Costa Smeralda e conosciuto per il famoso festival Time in Jazz.
Si tratta di un territorio particolarmente vocato per la coltivazione della vite grazie a dei terreni sabbiosi derivanti da disfacimento granitico che, insieme ai venti salini che provengono dalla costa, creano un microclima perfetto e di eccezionale salubrità per la produzione delle uve che qui si coltivano da sempre, Vermentino e Cannonau su tutte.

I vini di Atlantis parlano di Gallura ma si rivolgono al mondo con un linguaggio contemporaneo e uno stile accattivante ma sobrio. Raccontano la storia di un'isola antica e delle sue radici, lo fanno con un tocco di eleganza e innovazione attraverso la lingua universale del buon vino.



CRIZIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Armonioso equilibrio tra sole, vento, mare e terra. Si presenta al naso con sentori di frutti estivi, delicate note floreali e un finale leggermente iodato.
In bocca è fresco, dinamico e piacevole.

Vermentino 100%

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 14 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare.
Terreni da disfacimento granitico e argille.

Pigiatura soffice e successiva macerazione a freddo di 12/18 ore.
Fermentazione condotta a 15° C.

Colore giallo con riflessi verdi.
La salinità marina supporta tratti fruttati che ricordano la pesca matura e che emergono nella sensazione finale di morbidezza.

Servire a 10°-12° C



SISTO

COLLI DEL LIMBARA IGT

Sisto nasce dalla vinificazione separata di undici diversi vitigni. Rappresenta per noi la saggezza e l'idea che il duro lavoro e l'amore per la terra diano sempre meravigliosi frutti. Porta il nome di un padre, di un nonno.

Dieci diversi vitigni a bacca rossa più un vitigno a bacca bianca.

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 14 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare. Terreni da disfacimento granitico e argille.

Pigiatura soffice di grappoli scelti quindi macerazione sulle bucce tra i 10 e i 20 giorni. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Colore rosso rubino.
Freschezza e acidità donano una facilità di beva che ha pochi eguali.

Servire a 14°-16° C



CLOS

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Nasce solo dalle migliori uve di Vermentino per donare sorsi ricchi di profumi e sapori. La mineralità e l'acidità del Vermentino di Gallura si fondono con il gusto e la sapidità, esaltate e valorizzate da morbidezza finale.

Vermentino 100%

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 14 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare. Terreni da disfacimento granitico.

Pigiatura soffice con successiva macerazione a freddo di 24h che precede la spremitura con presse pneumatiche. Il mosto, chiarificato, entra poi in una lunga fermentazione condotta a 15° C.

Colore giallo paglierino intenso.
Gusto molto sapido con ritorni minerali, timbri caldi mielati, sentori persistenti di erbe aromatiche e di frutta come pesca matura.

Servire a 10°-12° C.



ROSÈ

COLLI DEL LIMBARA IGT

Eleganza e carattere si uniscono in un vino rosato fresco ed esuberante nel quale la mineralità dei graniti di Gallura si fonde con i tannini morbidi del Cannonau e del Pascale per un blend autoctono di rara delicatezza.

Cannonau 50%
Pascale di Cagliari 50%

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 16 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare.
Terreni da disfacimento granitico.

Pigiatura soffice quindi macerazione a freddo
Fermentazione a temperatura controllata di 15° C. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

Colore delicato, sapore genuino, leggero e fresco al palato.
La salinità tipica del terroir gallurese si interseca alla perfezione con i tannini leggeri e delicati.

Servire a 10°-12° C.



DEMIURGO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Ottenuto da uve Cannonau è fine ed elegante, si articola su delicate note floreali tipiche e mediterranee. Sapore intenso, persistente, caldo e di buona struttura. Questo vino si combina perfettamente con i frutti della terra.

Cannonau 100%

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 14 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare.
Terreni da disfacimento granitico e argille.

Pigiatura soffice quindi fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa un mese. L'affinamento avviene in acciaio e continua in bottiglia.

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Sapore intenso, caldo, persistente e di buona struttura. Regala sentori di mora e frutta matura.

Servire a 16°-18° C.



MAJU

COLLI DEL LIMBARA IGT

Ottenuto da un'attenta lavorazione separata di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. I mosti, sapientemente mescolati in perfette proporzioni danno vita a questo vino che ha un leggero fondo di prugna e note di legno.

Merlot 50%, Syrah 25%
Cabernet Sauvignon 25%

Vigneto di età compresa tra i 12 e i 15 anni, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare.
Terreni da disfacimento granitico.

Pigiatura soffice quindi fermentazione di circa un mese con lieviti selezionati. Affinamento avviene in acciaio, con una piccolissima percentuale in barrique di rovere, e continua in bottiglia.

Colore rosso molto intenso.
Sentori di frutta matura con leggero fondo di prugna matura e nota di legno.

Servire a 16°-18° C.

progetto grafico: redfishadv.it



ATLANTIS

ATLANTIS - SOC AGRICOLA SANNITU SRLS
Via Torino, 3 – 07022 - Berchidda (SS)
info@atlantiswine.it | www.atlantiswine.it
T. +39 320 028 5665

