CANTINA

LI DUNI

BADESI

I vini del mare.

Li Duni, i vini del mare.

Qui da noi il sole e il vento plasmano il tempo e la terra.

C'è un territorio nel nord della Sardegna nel quale il tempo sembra essersi fermato sulle sabbie.
A Badesi le viti sono quelle storiche, viti non innestate che crescono libere e forti su terreni sabbiosi a pochi metri dal mare del Golfo dell'Asinara. Un terroir nel quale le viti sono allevate a piedefranco come si faceva nei secoli scorsi prima dell'attacco della fillossera e che, insieme al terreno sabbioso, fanno crescere grandi uve che trasformiamo in vini unici, particolari, veri e ricchi di sfumature eccezionali. Vini con una grande personalità che portano dentro sensazioni di vento e di mare, di sole e di sabbia, capaci come pochi altri di far immergere chi li degusta tra queste colline che guardano il mare. Bottiglie che incantano con una personalità che non è facile da ritrovare altrove, che ammaliano e conquistano chi li beve.

Li Duni, wines from the sea.

Here the sun and wind shape both time and the land.

In Badesi, we create unique wines from ungrafted vineyards that grow on a very special terroir made of sun, wind and sand. Time seems to stand still on the sand of Badesi, north of Sardinia. Here, close to the sea of the Asinara's Gulf, historic ungrafted vines survived the phylloxera infestation of the late XIX century, and still grow strong on sandy soils.

These vines reflect the characteristics of this singular terroir made of sun, wind and sand. We produce grapes of stunning concentration, that make our wines authentically unique.

Bottles that delight the taster with a personality that is difficult to find elsewhere; bottles that charm and captivate.

Una tradizione secolare.

La Cantina Li Duni si trova a Badesi, in Gallura, in una zona collinare che degrada verso il mare del Golfo dell'Asinara.

Un suggestivo susseguirsi di microambienti caratterizzano questo terroir unico del Nord Sardegna.
Da una parte le dolci colline ricche di vegetazione, dall'altra il vasto pianoro sabbioso nel quale le viti trovano un ambiente ideale per il loro sviluppo. Nei secoli questo specifico terroir è stato valorizzato dall'esperienza dei vignaioli locali che hanno saputo, e sanno trarre ancor oggi, ottimi vini da queste terre aride e difficili ma in grado di regalare ottime uve.
La viticoltura in queste zone va avanti da secoli e la tradizione viticola si contraddistingue per l'allevamento delle viti a piedefranco. La nostra mission è quella di mantenere il legame con la tradizione vinicola di questo territorio valorizzando un patrimonio enologico di incredibile importanza e valenza storica.

A centuries-old tradition.

Cantina Li Duni is a winerylocated in Sardinia, Gallura region, in the city of Badesi, a hilly area that slopes down to the sea of the Asinara Gulf.

An enchanting succession of microenvironments characterises this unique terroir in the north of Sardinia.
The gentle hills rich in vegetation and the vast sandy plain are the ideal habitat for the vines's growth.
Over the centuries, local winegrowers developed a special expertise in growing excellent wines from this arid and difficult land where excellent grapes flourish.
Vineyarding is a century-old tradition that stands out thanks to the cultivation of ungrafted vines.

The mission of Cantina Li Duni is to preserve the typical winemaking tradition and to enhance the winemaking heritage of this region.

I vigneti a piedefranco.

I nostri vigneti più anziani sono per la maggior parte su piedefranco, una particolare tipologia di vite che ha resistito all'attacco della fillossera.

Le uve allevate a piedefranco possono essere definite come autentiche uve autoctone con caratteristiche che non si possono ritrovare in altre uve della stessa varietà ma coltivate su barbatella americana.

Il piedefranco, al contrario della vite americana, limita la vegetazione e la produttività della vite dando quindi basse rese che si caratterizzano per l'alta qualità e concentrazione delle sostanze polifenoliche.

La maggior parte delle vigne della Cantina Li Duni sono coltivate su piedefranco con allevamento ad alberello e a Guyot che risultano essere le tipologie migliori per sfruttare al meglio le caratteristiche del nostro territorio dando uve con grande struttura e corredo aromatico.

Ungrafted vineyards.

Our oldest vineyards are mostly ungrafted. This special vine resisted the phylloxera attack at the end of the 19th century.

Ungrafted grapes can be considered as being true native grapes with characteristics that are difficult to find in the same variety that was grafted onto American cuttings. Ungrafted vines, unlike the American ones, limit the vegetation and the productivity of vines, thus resulting in low yields that produce high quality grapes and rich in polyphenolic substances.

Most of the vineyards at Cantina Li Duni are ungrafted cultivations with alberello and guyot trained plants that proved to be the types most suitable types for the conditions of the soil.

I nostri vini.

L'insieme delle caratteristiche dei nostri suoli sabbiosi, l'allevamento a piedefranco, il vento che soffia dal mare portando sulle uve la sua salinità, la vicinanza alla costa e le decise escursioni termiche conferiscono ai nostri vini sfumature e peculiarità uniche.

Our wines.

Sandy soils, ungrafted cultivations, the sea breeze carrying salinity to the grapes, the proximity of the coast and the temperature variations all provide our wines with unique nuances and characteristics.

Linea Le Maree

Nou

Vermentino di Gallura
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vermentino di Gallura in purezza, giovane, virtuoso e ricco di vitalità.
È il frutto delle giovani vigne di Vermentino vendemmiate nei primi giorni di settembre. Di colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, al gusto è fresco e sapido ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti a base di pesce e crostacei.

Young, virtuous and full of vitality Vermentino of Gallura. It is the fruit of the young Vermentino vineyards harvested in early September.
Straw yellow with delicate greenish reflexes, it is fresh and savory as an aperitif or in combination with sea entrees.

Vermentino 100%

Bianco fermo
Still white

Scheda tecnica online
Online data sheet

Prima decade di Settembre
First decade of September

Servire a 8°C
Serve at 8°C

Linea Le Maree

Minnammentu

Isola dei Nuraghi Rosato
Indicazione Geografica Tipica

Minnammentu nasce dal frutto delle giovani vigne impiantate sui terreni sabbiosi affacciati sulla gentile piana di Badesi.
Di colore rosa intenso con delicati riflessi violacei, al gusto si presenta morbido con note di mirtillo e ciliegia. Va servito in abbinamento con carni rosse e bianche (anche fredde) o frutti di mare.

Minnammentu (the name in English means "I remember") is a rosè wine of Sardinia, produced from the grapes of young vines planted in the sandy soils of Badesi.
An intense rosy pink colour with delicate violet reflexes. It is soft on the tongue with notes of blueberry and cherry. Best served accompanied by red or white meats (hot and cold) or sea food.

Uve rosse autoctone
Autochthonous red grapes

Rosato fermo
Still rosè

Scheda tecnica online
Online data sheet

Terza decade di Settembre
Third decade of September

Servire a 10-12°C
Serve at 10-12°C

Linea Le Maree

Nalboni

Isola dei Nuraghi Rosso
Indicazione Geografica Tipica

Vino ottenuto dai vigneti situati sulle dolci colline di Badesi e affacciate sul Golfo dell'Asinara. Di colore rosso rubino al gusto si presenta delicato, morbido con note di frutti bosco, piacevolmente amaro.
Si consiglia di servire in abbinamento con primi piatti gustosi, arrosti e selvaggina.

Nalboni is a young and fresh red wine of Sardinia, Isola dei Nuraghi IGT, obtained from the vineyards on the rolling hills of Badesi which overlook the sea. Ruby red coloured, it is delicate and soft on the tongue, with pleasingly sharp notes of wild soft fruits.
Best served together with tasty first courses, roasted and game meats.

Uve rosse autoctone
Autochthonous red grapes

Rosso fermo
Still red

Scheda tecnica online
Online data sheet

Terza decade di Settembre
Third decade of September

Servire a 14-16°C
Serve at 14-16°C

Linea Le Sabbie

Renabianca

Vermentino di Gallura Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino nasce dalla sapiente selezione delle uve coltivate sulla fascia retrodunale a pochi passi dal mare. Un Vermentino di Gallura DOCG in purezza che esprime al meglio le caratteristiche tipiche del territorio sabbioso di Badesi. Di colore giallo paglierino con toni verdolini e dal profumo delicatamente floreale e fruttato; al gusto si presenta secco, sapido con richiami alla salinità marina.
Si consiglia di servire in abbinamento con piatti di mare che accompagna esaltandoli.

Renabianca (the name of this wine means "white beach") is a typical Vermentino di Gallura DOCG Superiore and it is the result of a masterly selection of the grapes grown on the terrain just behind the dunes and a few metres from the sea. It is a Vermentino in its purest form which expresses the best of the typical characteristics of the sandy Badesi soil. It has a brilliant straw yellow colour and greenish tones and a delicately floral and fruity bouquet; a dry sapid flavour with hints of marine salinity.
Perfect to compliment a variety of fish dishes.

Vermentino 100%

Bianco fermo
Still white

Scheda tecnica online
Online data sheet

Terza decade di Settembre
Third decade of September

Servire a 8-10°C
Serve at 8-10°C

Linea Le Sabbie

Nozzinnà

Vermentino di Gallura Superiore Amabile
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Vermentino coltivate a piede franco su terreni sabbiosi situati in prossimità della fascia dunale. Un'attenta vinificazione delle uve permette di ottenere questo bianco dal colore giallo paglierino con toni verdolini, dal profumo delicatamente floreale e fruttato. Al gusto si presenta amabile, sapido con richiami alla salinità marina. Elegante ed originale come aperitivo, consigliato in abbinamento con crostacei e piatti elaborati a base di pesce.
Intrigante l'accostamento con diversi dolci tipici della tradizione sarda.

Nozzinnà, the name means "nothing like this", is a white wine obtained from a selection of ungrafted Vermentino grapes planted in the sandy soil just behind the coastal dunes. A careful vinification of the grapes leads to the production of this white wine with its brilliant straw yellow colour and greenish tones, and its delicate floral and fruited bouquet. It is agreeable and sapid with hints of marine salinity. It is an elegant and original aperitif; ideal with shellfish and fish-based dishes.
Intriguing when accompanied by typical traditional Sardinian sweets.

Vermentino 100%

Bianco fermo
Still white

Scheda tecnica online
Online data sheet

Ottobre
October

Servire a 10-12°C
Serve at 10-12°C

Linea Le Sabbie

Tajanu

Isola dei Nuraghi Rosso
Indicazione Geografica Tipica

Questo vino è ottenuto dai tradizionali vitigni della zona impiantati a piede franco. Le uve sono prodotte in vigneti situati in condizioni pedoclimatiche particolari, sulla sabbia. Il lavoro in vigna e un'attenta vinificazione permettono di ottenere questo rosso dal colore intenso con sentori di amarena matura, smalto e cannella. Gli aromi, che si fondono armoniosamente con la maturazione del vino in piccole botti di rovere, conferiscono complessità e profondità di gusto.
Si consiglia di servire in abbinamento con selvaggina e arrosti di carni rosse.

Our Tajanu is a red wine obtained from ungrafted traditional vines. Grapes are cultivated in vineyards that enjoy particular pedoclimactic conditions, on the sand.
The work carried out on these vines together with a careful vinification procedure results in this intense red wine with hints of mature black cherry, varnish and cinnamon. Aromas, which merge with wine maturing in small oak barrels, give complexity and depth of flavour. Better served with game meat and roasted red meat.

Uve rosse autoctone
Autochthonous red grapes

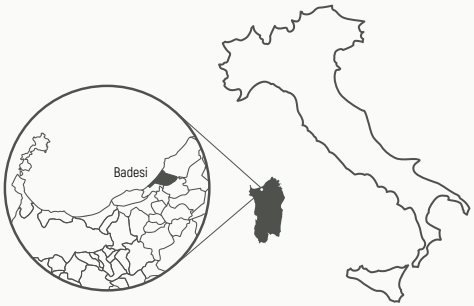
Rosso fermo
Still red

Scheda tecnica online
Online data sheet

Prima decade di Ottobre
First decade of October

Servire a 14-16°C
Serve at 14-16°C

CANTINA
LI DUNI
BADESI



Cantina Li Duni
Agrivitivinicola Badesi - Golfo dell'Asinara S.r.l.

Loc. Li Parisi - 07030 Badesi (SS) - tel +39 079 914 4480
www.cantinaliduni.com / info@cantinaliduni.com
C.F e P.IVA 02017280906

fb.com/cantinaliduni

@cantina_li_duni

Progetto grafico: redfishadvit - Foto: Daria Manuedda (vigneti) Diego Attene (linea le Maree) - Render 3D: Bruno Haver (le Sabbie)