

I
 PODERE
 45

PODERE 45

Loc. Baratz Sassari (SS)



Ettari vitati:
 2,5

Bottiglie prodotte:
 8.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica



Podere 45 è un'azienda vitivinicola situata nel nord-ovest della Sardegna, nell'area di bonifica dell'agro di Alghero. Grazie al clima mite, alla vicinanza del mare e ai venti costanti, questo territorio è ideale per la coltivazione della vite. Fondata dai fratelli Valentina, Chiara e Gian Piero, l'azienda nasce con l'obiet-

tivo di valorizzare il vigneto di famiglia, producendo vini che rispecchiano la tradizione vitivinicola locale. Il nome "45" deriva dal podere assegnato ai nonni durante la riforma ETFAS.

L'azienda, avviata ufficialmente nel 2021, gestisce due vigneti: uno di 2 ettari

a Baratz (Vermentino e Cagnulari) e uno di 0,5 ettari ad Arenosu (Cannonau). Prima di avviare la produzione, Podere 45 ha convertito i vigneti alla coltivazione biologica, adottando la filosofia della "lotta ragionata". Questo approccio punta a ridurre al minimo gli interventi chimici sia in vigna che in cantina,

favorendo scelte agronomiche che rispettino l'equilibrio naturale delle piante.

L'azienda promuove un ecosistema ricco di biodiversità, dove microbi, insetti e animali contribuiscono alla fertilità del terreno e delle viti. Anche in cantina l'intervento è minimo e mirato, per produrre

vini autentici e legati al territorio, senza seguire mode o categorizzazioni. Podere 45 si considera un produttore artigianale, attento all'etica e alla sostenibilità del proprio lavoro.



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

Vermentino 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille calcaree e ferrose).

Vinificazione: Decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata tra 16 e 18°C in serbatoio di acciaio inox.

Affinamento: In acciaio con 2 mesi di agitazioni a cadenza variabile.

Di colore giallo paglierino, al naso sentori agrumati e di erbe officinali.

Al palato spiccata sapidità, morbidezza e mineralità.

ALGERO ROSSO D.O.C.

Cannonau 80%, Cagnulari 20%

Provenienza: loc. Arenosu Alghero (SS), 30 m slm (argille e arenarie calcaree).

Vinificazione: macerazione di circa 10 giorni in acciaio con 20% di grappolo intero.

Affinamento: In acciaio

Di colore rosso rubino al naso note di frutti rossi e macchia mediterranea Al palato morbido e di buona persistenza.

ALGERO BIANCO D.O.C.

Vermentino 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille ferrose).

Vinificazione: Macerazione prefermentativa di 72 ore con follature manuali, svinatura e Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C).

Affinamento: In acciaio.

Di colore giallo paglierino carico al naso note iodate, macchia mediterranea e salvia Al palato pieno, fresco e sapido

CAGNULARI D.O.C.

Cagnulari 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille calcaree e ferrose).

Vinificazione: Macerazione fermentativa tra 25 e 28°C con follature manuali e rimontaggi all'aria, svinatura a 6 babo e fine fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: In acciaio.

Di colore rosso violaceo intenso, al naso frutti rossi, susina e macchia mediterranea.

Al palato fresco, sapido e pieno