

Sorso è il luogo dove le colline sposano il mare, dove si respira e si assapora la storia di quel territorio affacciato sul mare nella Sardegna Nord Occidentale, quel luogo dove da millenni si coltiva la vita.

Sorso è il capoluogo della Romangia, primo territorio della Sardegna ad essere colonizzato dagli antichi romani, da sempre fulcro delle produzioni agricole e del commercio nel Nord Sardegna. Le chiese, i conventi e gli antichi palazzotti del centro storico sono i simboli di questo passato fatto di vino, uomini e agricoltura.

18 km di fascia costiera segnano il confine nord con il mare, offrendo uno dei litorali balneari più lunghi d'Italia. Le grandi spiagge sono dominate dalle dune dorate, nelle quali ritroviamo la macchia mediterranea in particolar modo i ginepri. Fanno poi da cornice lo stagno di Platemona e l'immensa pineta che costeggia il litorale. Tutto ciò crea un microclima ideale dove produrre uve sane e saporite.

Le colline di Sorso creano un anfiteatro naturale rivolto verso il mare. I suoli di origine prevalentemente calcarea, rendono ideale la coltivazione della vite che in questi luoghi esprime qualità. Il paesaggio è loquace, vasto, profumato. Le vigne coltivate da millenni in questi luoghi, colorano e dipingono il territorio durante le diverse stagioni.

Sono un giovane vignaiolo con la passione per i motori, i viaggi, il cibo e la natura. Fin da bambino amavo scrivere e disegnare, sono stato sempre molto curioso, mi piaceva capire come funzionavano le cose e col tempo ho imparato a capirlo anche grazie agli studi scientifici che ho affrontato. Mi sono laureato in Agraria per abbracciare le mie radici ma anche per poter capire e affrontare al meglio le sfide della viticoltura moderna.

Essere un giovane vignaiolo a Sorso, in Sardegna, per me vuol dire non arrendersi alle condizioni sociali ed economiche della mia terra, vuol dire riappropriarsi di un legame antico tra uomo e natura, vuol dire tutelare un territorio troppo spesso sfruttato e impoverito. Per questo la condivisione, il rispetto e la tutela della diversità sono aspetti fondamentali del mio pensiero, così nella vita come nel lavoro. Amo fare vino anche per questo, perché mi dà la possibilità di esprimermi, per me il vino è condivisione, rispetto, ma soprattutto è un bellissimo strumento per apprezzare la diversità, tra persone, vitigni e territori.


MARIO BAGELLA
VIGNAIOLO IN SORSO
SARDEGNA



Vitivinicola Bagella di Mario Bagella
Loc. Trunconi - Sorso, Sardegna

info@mariobagella.it
www.mariobagella.it


MARIO BAGELLA
VIGNAIOLO IN SORSO
SARDEGNA

ISORSO Cannonau di Sardegna DOC



Denominazione, Tipologia
Cannonau di Sardegna DOC, Rosso

Uvaggio
Cannonau 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
105 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Calcareo

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Cordone Speronato, 60 q

Vendemmia
Seconda decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
Fermentazione a temperature controllata coi lieviti indigeni in vasca d'acciaio, dieci giorni di macerazione con le bucce

Affinamento
6 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Profumi di bacche rosse mature in una più ampia sensazione di mineralità, con note di spezie ed erbe mediterranee come mastice, mirto e artemisia. Sapore complesso, con buona carica antocianina e polifenolica. Caldo, verticale e sapido, con un forte richiamo ai frutti rossi maturi. È un vino con una buona persistenza in bocca, che si conclude con un finale che rimanda a ciliegie al brandy.

Olieddu Vermentino di Sardegna DOC



Denominazione, Tipologia
Vermentino di Sardegna DOC, Bianco

Uvaggio
Vermentino 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
105 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Calcareo

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Guyot, 70 q

Vendemmia
Prima decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
A contatto con le bucce per 18 ore, poi fermentazione con i lieviti indigeni in vasca d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento
8 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Vino dal bouquet fresco e complesso, con chiare note di macchia mediterranea, rosmarino, e con un evidente sentore di iodio. Ricco e intenso sapore di sapida mineralità e sapidità, con note di biscotti di mandorla nel lungo retrogusto finale

Olieddu Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione, Tipologia
IGT Isola Dei Nuraghi, Rosso

Uvaggio
Cagnulari 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
120 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Calcareo

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Guyot, 65 q

Vendemmia
Seconda decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
Fermentazione a temperature controllata coi lieviti indigeni in vasca d'acciaio, dieci giorni di macerazione con le bucce

Affinamento
20 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Vino dal bouquet fresco e complesso, con chiare note di macchia mediterranea, cuolo e tabacco. Ricco e intenso sapore, di sapida mineralità e sapidità, con note di frutti rossi maturi, lungo retrogusto finale

Pianu Mannu Metodo Ancestrale Bianco Frizzante Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione, Tipologia
Isola dei Nuraghi IGT, Bianco Frizzante

Uvaggio
Uve Autoctone

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Pianu Mannu"

Altitudine, Esposizione
120 m s.l.m., Nord-Nord/Est

Terreno
Frenco argilloso

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Cordone Speronato, 70 q

Vendemmia
Prima decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
Fermentazione a temperature controllata coi lieviti indigeni in vasca d'acciaio, dieci giorni di macerazione con le bucce

Affinamento
8 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Vino dal bouquet fresco e entusiasmante, con chiare note di rosa e crosta di pane, e con un evidente sentore di iodio. La bollicia si presenta vivace e sporigina in bocca mineralità e sapidità, con richiami ai fiori secchi nel lungo retrogusto finale

ISORSO Vermentino di Sardegna DOC



Denominazione, Tipologia
Vermentino di Sardegna DOC, Bianco

Uvaggio
Vermentino 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Montizzerdu"

Altitudine, Esposizione
40 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Sabbioso

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Guyot, 70 q

Vendemmia
Prima decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
A contatto con le bucce per 12 ore, poi fermentazione con i lieviti indigeni in vasca d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento
4 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Vino dal bouquet fresco e complesso, con chiare note di pesca e fiori di mandorla, rosi floreali, e con un evidente sentore di iodio. Ricco e intenso sapore, di sapida mineralità e sapidità, con note di biscotti di mandorla nel lungo retrogusto finale.

Olieddu Cannonau di Sardegna DOC



Denominazione, Tipologia
Cannonau di Sardegna DOC, Rosso

Uvaggio
Cannonau 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
105 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Calcareo

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Cordone Speronato, 60 q

Vendemmia
Terza decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
Fermentazione a temperature controllata coi lieviti indigeni in vasca d'acciaio, dieci giorni di macerazione con le bucce

Affinamento
18 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Profumi di bacche rosse mature in una più ampia sensazione di mineralità, con note di pepe nero, macchia mediterranea e tabacco. Sapore complesso, con buona carica antocianina e polifenolica. Caldo, verticale e minerale, con un forte richiamo ai frutti rossi maturi. È un vino con una ottima persistenza in bocca, che si conclude con un finale che rimanda a note speziate e aromi tozzati.

Olieddu Bianco Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione, Tipologia
IGT Isola Dei Nuraghi, Bianco, Secco

Uvaggio
Moscato 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
120 m s.l.m., Nord-Nord/Est

Terreno
Calcareo

Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Guyot, 65 q

Vendemmia
Seconda decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
A contatto con le bucce per 12 ore, poi fermentazione con i lieviti indigeni in vasca d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento
4 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Aroma molto luminoso e rinfrescante, con note di fiori tozzati, miele e fiori d'erancio. Sapore ricco e sapido, di buona acidità che rende il vino estremamente gastronomico

Olieddu Macerato - Vermentino di Sardegna DOC



Denominazione, Tipologia
Vermentino di Sardegna DOC, Bianco

Uvaggio
Vermentino 100%

Zona di produzione
Sorso, vigneto "Olieddu"

Altitudine, Esposizione
120 m s.l.m., Nord-Nord/Ovest

Terreno
Guyot, 70 q

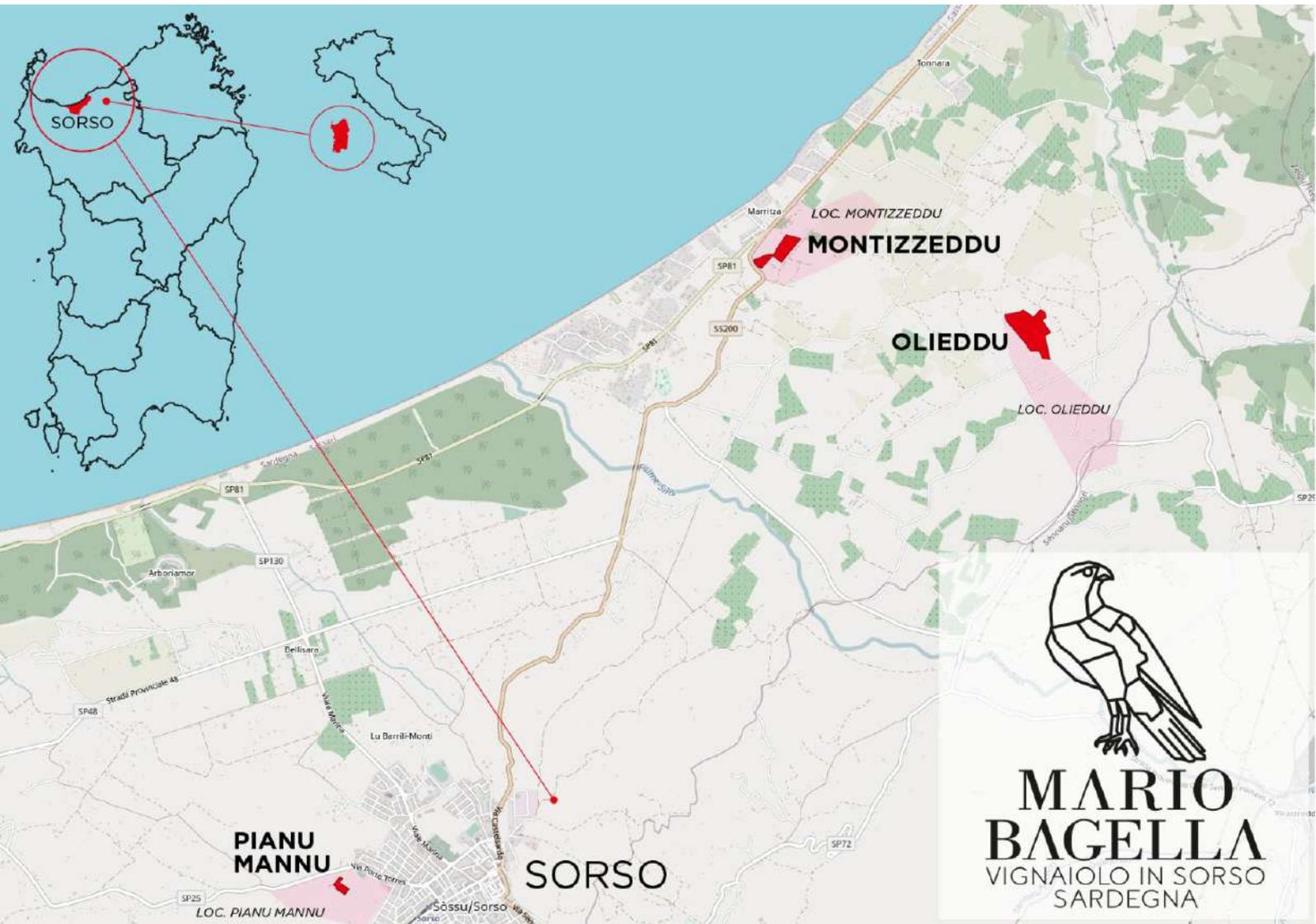
Sistema d'allevamento, Resa per ettaro
Cordone Speronato, 60 q

Vendemmia
Prima decade di Settembre.
Raccolta manuale in cassette di 10 kg

Vinificazione
Macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni in vasca d'acciaio a temperature controllata

Affinamento
8 mesi sulle fecce fini

Note organolettiche
Vino dal bouquet fresco e complesso, con chiare note di macchia mediterranea, rosmarino, e con un evidente sentore di iodio. Ricco e intenso sapore, di sapida mineralità e sapidità, con note di crosta di pane, mandorla e fiori secchi nel lungo retrogusto finale



SORSO

LOC. MONTIZZEDDU
MONTIZZEDDU

OLIEDDU
LOC. OLIEDDU

PIANU MANNU
LOC. PIANU MANNU

SORSO


MARIO BAGELLA
VIGNAIOLO IN SORSO
SARDEGNA

Vigneti

Vigneto: Olleddu

Varietà: Cannoanu, Vermentino, Moscato, Cagnulari

Vino prodotto: Cannonau DOC di Sardegna, Vermentino DOC di Sardegna, IGT bianco, IGT rosso

Estensione: 4,5 ha

Sesto di impianto: 2,4mx1m

Sistema di allevamento: Cordone speronato e alberello con capi a frutto.

Altitudine: 120 mt

Esposizione: Nord - Nord Ovest

Terreno: Marna con scheletro strutturato.

Clima: Mediterraneo, caratterizzato dall'influenza del mare che dista a 1,5km che accentua le correnti salate.

Vigneto: Montizeddu

Varietà: Cannoanu, Vermentino

Vino prodotto: Cannonau DOC di Sardegna, Vermentino DOC di Sardegna

Estensione: 4 ha

Sesto di impianto: 2,4mx1m

Sistema di allevamento: Cordone speronato bilaterale e alberello con capi a frutto.

Altitudine: 50 mt

Esposizione: Nord - Nord Ovest

Terreno: Sabbia di disfacimento arenarico con una piccola porzione di calcare sotto la collina.

Clima: Mediterraneo, caratterizzato dall'influenza del mare che dista a 350mt che accentua le correnti salate.

Vigneto: Planu Mannu

Varietà: Cannoanu

Vino prodotto: Cannonau DOC di Sardegna

Estensione: 1 ha

Sesto di impianto: 2,5mx1,2m

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Altitudine: 120 mt

Esposizione: Nord - Nord Ovest

Terreno: Franco Argilloso

Clima: Mediterraneo

