

18/11/2009
**Ristorante Teatro Lirico
di Cagliari**

Programma

Ore 17,30

**Presentazione Guida Vini Buoni
d'Italia 2010 Touring Editore
a cura di Angelo Concas
coordinatore regionale della
Sardegna.**

Ore 18,00

degustazione dei vini sardi premiati:

Le Corone

**Cantina Sardus Pater - S. Antioco
Vermentino di Sardegna doc Lugore
Annata 2008
Carignano del Sulcis doc Riserva Kanai
Anno 2007**

**Cantina Sociale della Vernaccia
Vernaccia di Oristano doc
Annata 2004**

**Cantina Argiolas - Serdiana
Angialis Bianco dolce Igt
Annata 2006**



Le Golden Star

**Tenute Sella & Mosca- Alghero
Alghero Torbato doc Terre Bianche 2008
Alghero Torbato doc Terre Bianche 2008
Cuvée 161**

**Cantina Santadi
Vermentino di Sardegna doc Cala Silente 2008
Carignano del Sulcis doc Rosso Superiore Terre
Brune 2005**

**Cantina Argiolas - Serdiana
Korem 2007 Isola dei Nuraghi Igt
Turriga 2005 Isola dei Nuraghi Igt
Rosso Dolce Antonio Argiolas 100 2007**

**Az. Attilio Contini - Cabras (OR)
Vernaccia di Oristano doc Antico Gregori**

**Cantina Santadi
Bianco Dolce Latinia 2005**

**Cantina Chessa - Usini (SS)
Kentales 2008 Bianco Dolce da uve stramature**

**Saranno proposti in degustazione
anche gli altri 56 vini che hanno
conseguito il riconoscimento delle
4 stelle**

I vini da non perdere

**Mancini Primo 2008 Vermentino di Gallura
Az. Piero Mancini - Olbia**

**Sienda 2008 Vermentino di Gallura
Cantina Mura - Loiri Porto San Paolo (OT)**

**Thilibas 2008 Vermentino di Gallura
Cantina Pedres - Olbia**

**Karenzia 2008 Vermentino di Gallura
Cantina Giogantino - Berchidda (OT)**

**Mariano IV Cannonau di Sardegna
Cantina Deidda - Simaxis (OR)**

**Capo Ferrato Cannonau di Sardegna
Cantina Castiadas (CA)**

**Urulu Cannonau di Sardegna
Cantine Orgosolo (NU)**

**Antiogu Rosso del Mandrolisai
Cantina Fradiles - Atzara (NU)**

**Vernaccia di Oristano Riserva 2000
Az. Flli Serra - Zeddiani (OR)**

**Papalope Bianco dolce da uve stramature
Cantina Puddu - Oliena (NU)**

**Oro Ere Bianco dolce da uve stramature
Cantina Deriu Gavino - Codrongianos (SS)**

Ore 20,30

**Conclusione delle degustazioni
Il costo di partecipazione alla serata di
€30,00 comprende: la degustazione
libera di tutti i vini, un primo piatto, salumi,
formaggi, pane, dolci e la guida**

Vini Buoni D'Italia