

Nelle alte colline di Meana Sardo nel Mandrolisai in Sardegna, in un terreno scistoso ricco di erbe dai profumi inconfondibili, nascono i Vini della Cantina Demuru.

# IL CORAGGIO DI AVERE PASSIONE



---

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Il rispetto della tradizione, dei tempi di raccolta delle uve, la scelta di uvaggi autoctoni come il Cannonau, il Muristellu, il Mandrolisai, la lavorazione con metodi naturali in vigna ci permettono di produrre vini naturali e biologici che affinano e riposano in botti di rovere fino a quando non raggiungono la giusta maturazione.

---



---

# LA NOSTRA FAMIGLIA LA NOSTRA PASSIONE

---



**Fu diversi anni fa, che con mio padre, decidemmo di dedicarci a un nuovo Progetto: il nostro Vigneto.**

Grazie a questo Luogo di quiete, accompagnato dalla passione per la vigna, le uve, la vinificazione, scoprii un mondo nuovo e affascinante. In passato la vigna era per me "solo" la giornata di vendemmia, la riunione di parenti e amici per raccogliere il frutto e infine la condivisione del grande pranzo per festeggiare tutti insieme. Iniziammo così, estirpando una parte del vecchio vigneto mettendo a dimora le nuove barbatelle, scegliendole fra le uve tipiche del territorio del Mandrolisai. Ho scelto personalmente i sestri d'impianto, gli ho assistiti nella crescita nei successivi anni: nel 2016 la prima vendemmia e i miei primi esperimenti di vinificazione. Sognavo che l'eccellenza non fosse un obiettivo impossibile da raggiungere. I primi consensi della nostra produzione sono su quella strada Il percorso non è stato facile o immediato, è maturato pian piano attraverso lo studio, la ricerca, la conoscenza... e ancora non è finito. Il vino ha bisogno anche della nostra 'maturità' e non solo quella delle uve.

---



*Marco Demuru*



# LA CANTINA

---

La cantina è un laboratorio artigianale, familiare.

Tutte le lavorazioni, dalla vigna alla cantina, vengono fatte in famiglia, le uve provengono dai nostri vigneti nell'agro di Meana Sardo, a 700 m di altitudine, in terreni scistosi, circondati da boschi e dalla macchia mediterranea.



La nostra 'filosofia' prevede che tutto avvenga nel modo più naturale possibile, lasciando che la natura compia il suo ciclo rispettandone i suoi tempi. Non usiamo nessun tipo di additivo chimico, i vini rossi non vengono né chiarificati, né filtrati, né stabilizzati, vengono eseguiti solo i necessari travasi durante il loro affinamento.

Non usiamo vitigni nazionali e/o internazionali. La nostra cantina viene esaltata unicamente dalle nostre tradizioni e abbiamo l'orgoglio di produrre unicamente vini identitari, quale eredità dei vignaioli meanesi che ci hanno preceduto.

---



CANTINA  
DEMURU  
M A R C O

Credo e crediamo nella tipicità di ogni vitigno. Voglio e vogliamo che i nostri vini rappresentino il territorio (terroir), che siano diversi tra loro, che chiunque possa distinguere e riconoscere le tipicità del Mandrolisai, del Cannonau o del Muristellu, perché crediamo nella genuinità dei vini: veri e naturali, che esprimano caratteristiche proprie e non creati ad arte, a tavolino. "In vino veritas". Questo il nostro motto, che viene da lontano. E lontano desideriamo andare.





**AZIENDA AGRICOLA MARCO DEMURU**  
Meana Sardo - Italy - Sardinia

 +39 392 754 9141

 [info@cantinademuru.it](mailto:info@cantinademuru.it)

 [www.cantinademuru.it](http://www.cantinademuru.it)

