

## Chi siamo:

La nostra è una storia giovane, nata quasi per scommessa e in poco tempo divenuta realtà!

Era un piacevole pomeriggio di Aprile del 2016, seduti a un tavolino, degustando un favoloso riesling della McLaren Vale in Australia, quando, due ragazzi, due sognatori, hanno avuto il coraggio di provare a realizzare i propri sogni, decidendo d'investire il loro futuro e la loro vita in un nuovo progetto imprenditoriale che oggi prende il nome di Pedra Niedda Tenute.

Enrico, toscano, amante del mondo del vino e Susanna, sarda DOC, tornati in Italia, decidono di riprendere in mano i terreni di famiglia di lei, ormai quasi abbandonati e incolti, trasferendosi definitivamente nell'entroterra della Sardegna, ai piedi della Giara, precisamente a Sini, uno dei tanti borghi storici che caratterizzano le colline della Marmilla.

Una scelta importante, ambiziosa ma anche difficile e piena di sacrifici, per due giovani che partiti veramente da zero si sono rimboccati le maniche per avviare la propria azienda con tanta dedizione, competenza e voglia di fare!

Enrico, laureato in Scienze Agrarie, con esperienza in campo vinicolo sia in Italia che all'estero si occupa autonomamente della gestione delle vigne e della produzione del vino in cantina, mentre Susanna, laureata in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici si occupa della comunicazione, del marketing aziendale e della vendita.

Corpi aziendali.

I nuovi vigneti aziendali nascono a Villa Verde, immersi nell'Alta Marmilla, alle pendici del Monte Arci, in uno scenario mozzafiato. I **suoli vulcanici**, su cui giacciono le vigne, sono ricchi di fosforo, potassio e magnesio, ideali per la produzione di vini di qualità.

La zona è stata interessata, molto tempo fa, da fenomeni lavici di tipo intermedio che raffreddandosi hanno generato terreni scuri e non molto

profondi ricchi di ossidiana. L'ossidiana, conosciuta anche come l'oro nero dell'antichità, è presente in maniera copiosa su tutto il territorio e anche nei nostri vigneti. Passeggiando tra i filari si possono apprezzare le piccole pietre e i frammenti di questo magnifico vetro vulcanico ricco di storia e fascino.

I nuovi vigneti sono stati impiantati in questi luoghi nel 2018 e 2019 ma nel frattempo sono due le vigne che gestiamo in affitto da cui nasce il nostro cannonau in purezza, Basca.

La prima vigna è situata nel comune di Isili a 700 m s.l.m, mentre la seconda si trova a Morgongiori a pochi passi dal Monte Arci.

I vigneti sono gestiti in maniera completamente biologica, non abbiamo mai preso in considerazione l'uso di concimi chimici, diserbati e prodotti di sintesi per la difesa fitosanitaria.

Dalla collaborazione con un amico viticoltore del territorio, con cui lavoriamo tutto l'anno in piena armonia, otteniamo il nostro semidano in purezza, Tittia.

I nostri vini, armonici ed eleganti, sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di un'attenta gestione dei vigneti.

Dal momento in cui le uve fanno il loro ingresso in cantina, tutti i passaggi, dalla vinificazione all'imbottigliamento finale, sono condotti nel pieno rispetto della qualità delle uve e poi del vino, cercando d'intervenire in maniera limitata con l'aggiunta di additivi.

Il nostro lavoro è rivolto alla ricerca di una produzione il più naturale possibile, nel rispetto assoluto dell'ambiente e del territorio.