



Il Vermentino di Gallura e le sabbie di Badesi

Viti a piede franco allevate sulle dune, a pochi metri dal mare: il fascino e la magia della Sardegna nei vini della Cantina Li Duni



Vigneti a piede franco che crescono sulle sabbie di Badesi (Foto © Francesco Addis per Cantina Li Duni).

A **Badesi** c'è un grande tesoro, oltre le sue famose spiagge: è il **Vermentino di Gallura**, il vino del mare e del vento, di uve che hanno il colore del sole e di **viti a piede franco** che si nutrono e si fondono tra solchi di sabbia finissima.

Alberelli che testimoniano quel legame forte e antico tra la **Sardegna**, l'uomo e il vino, un patrimonio che la **Cantina Li Duni** di Badesi, in provincia di **Sassari**, ha saputo valorizzare con prodotti dalla grande personalità, ognuno con la propria storia.

Cantina Li Duni di Badesi, un racconto di Sardegna

Una vite, un grappolo e un territorio, **ogni etichetta è una realtà a sé** e racconta una Sardegna che odora di mirto e di salsedine, di *“una terra che non assomiglia a nessun altro luogo”* come la definiva lo scrittore DH Lawrence: una regione sempre più fiera e consapevole della propria identità vitivinicola.



Produttori ma soprattutto amici: i quattro soci dell'azienda (Foto © Francesco Addis per Cantina Li Duni).

Badesi nel cuore e nel calice, l'azienda nata dalla tradizione e da un'amicizia

Qualità e produzione rigorosamente controllata sono i punti di forza di **Cantina Li Duni** che svela il volto dinamico e vitale della **Gallura**, nel fascino delle sue [vigne a piede franco](#); un legame con il territorio così viscerale che anche il nome di Badesi è presente in etichetta, sin dal 2003, data di nascita della cantina.

Una passione nata dalla lunga amicizia di **Serafino Addis, Pietro Vasa, Francesco Addis e Piergiuseppe Oggiano**, i quattro soci proprietari dei vigneti, uniti dalla guida esperta dell'enologo **Dino Addis**: lo spirito è quello di un equipaggio forte e coeso, fiero e identitario, soprattutto quello di Francesco Addis, classe di ferro 1934, che non manca mai di provare ogni giorno il suo vino in cantina.

Cantina Li Duni, l'abbraccio tra il Vermentino e le sabbie della Gallura

Ventuno ettari, tutti nel territorio di **Badesi**, tra Castelsardo e Isola Rossa, che dalle colline degradano verso il mare, quasi a toccarlo, distanti appena 200 metri dalla battigia.

Viti a piede franco su terreni completamente sabbiosi, allevate ad alberello e guyot e cullate dalle brezze marine del **Golfo dell'Asinara** che donano escursioni termiche e sapidità. Una culla naturale in un angolo diverso della Gallura, non dal paesaggio granitico ma dominato dal mare,

regalando un Vermentino dal volto più intimo e delicato.

Vigneti vista mare, tra arbusti di mirto e ginepro, praticamente una cartolina da vivere in prima persona.



Renabianca, Nozzinnà e Li Junchi, tre volti del Vermentino di Gallura (Foto © Malinda Sassu).

Cantina Li Duni e i tre volti del Vermentino di Gallura

Tre vini con un'identità riconosciuta, tre diverse voci del **Vermentino di Gallura** che esprimono le migliori caratteristiche del vitigno, nelle sue diverse fasi.

Uve vendemmiate in tempi diversi per offrire tre nobili interpretazioni dell'unica DOCG della Sardegna, il cui frutto è esaltato solo da acciaio e bottiglia; versioni diverse che vanno dall'anima fruttata di **Li Junchi**, **Nou** e **Renabianca** a quella più vellutata del meraviglioso **Nozzinnà**, a completamento di una gamma che vede anche il **Cannonau**, fermo e spumantizzato, oltre che un raffinatissimo rosato.

Li Junchi Vermentino di Sardegna DOC Millesimato 2021, lo spumante extra dry che nasce tra le dune

Cristallino, come il mare della spiaggia più famosa di Badesi a cui è dedicato, **Li Junchi** è uno degli ultimi vini nati in cantina, insieme alla versione rosé da Cannonau.

Un metodo Charmat dal perlage fine e sottile, a cornice di un intenso quadro olfattivo: un elegante richiamo floreale del territorio, percorso da delicate sensazioni di glicine, mela verde e pesca, buccia d'arancia e salvia. Un vino che regala emozioni e piacere anche al palato, con un perfetto equilibrio di "sapida freschezza" e il lungo finale fruttato dai richiami ammandorlati.

Nou e Renabianca, il profumo del mare di Badesi

Fresco e diretto, il **Vermentino di Gallura DOCG Nou**, è figlio delle vigne più giovani dell'azienda, un vino dall'anima leggera e immediata, dagli incantevoli note floreali di elicriso e agrumi.

Gli si contrappone la mediterraneità intensa di **Renabianca, il Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2021** che nasce invece da vigne più mature, 20 o 25 anni, vendemmiate in piena maturazione, a metà settembre.

Il richiamo delle onde del mare è tutto nel calice di un vino dal giallo paglierino lucente che preannuncia uno sfondo di arancia e fiori bianchi, susina ed erbe aromatiche: un corpo morbido ma vivace fa da altalena ad una lunga sapidità e ad un finale ammandorlato.



Nozzinnà, il Vermentino di Gallura DOCG dal gusto leggermente amabile (Foto © Malinda Sassu).

Nozzinnà, l'eleganza raffinata del Vermentino di Gallura

Vigne vecchie di oltre 40 anni che accarezzano il mare, tutte a piede franco e vendemmiate a ottobre, permettendo un leggero appassimento in pianta. C'è tutta la Gallura nel **Nozzinnà, Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2021**, ricco di personalità e dal gusto leggermente amabile.

Arancia, mandarino e buccia di cedro candito si uniscono ad ananas e melone, erbe aromatiche e fiori di campo, camomilla e ginestra. Avvolgente e sapido, il sorso è deciso e delicatamente fumé, con un finale ricco di freschezza agrumata e richiami marini.

Un vino dai tratti raffinati, un Vermentino scolpito dal mare e dal vento, nella magia dei colori di una terra lenta e silenziosa, magica come una fiaba, selvaggia e autentica come la **Sardegna**.

Cantina Li Duni

Loc. Li Parisi – Badesi (SS)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

21/06/2022

Autore

malinda-sassu