

Antonella Corda e la nuova anima dei vini di Sardegna

scritto da Malinda Sassu | 21/12/2022



L'eleganza di Vermentino, Cannonau e Nuragus tra natura e memorie. La visione essenziale e moderna di una cantina che restituisce al vino la purezza del territorio e della tradizione

La terra rispettata come una madre e una nuova rotta di eccellenza. I vini della Cantina **Antonella Corda**, la giovane produttrice di **Serdiana**, altro non sono che una storia d'amore con la **Sardegna**.

Luoghi battuti dal maestrale, dove il profumo delle erbe mediterranee si unisce al salmastro; una terra magica che, come una sirena, continua da secoli ad ammaliare con il suo canto: questa è la provincia di **Cagliari**, un quadro di naturale bellezza dove **Antonella Corda** muove i suoi primi passi da vignaiola, dopo una laurea in scienze agrarie e un master a San Michele all'Adige.

I genitori e l'infanzia passata tra i vigneti del nonno, **Antonio Argiolas**, le trasmettono i valori più profondi che la porteranno a recuperare, nel 2010, la terra che mamma Maria aveva ereditato dal

grande pioniere del mondo del vino in Sardegna.

Nasce così il claim da lei concepito *“Di madre in Vigna”* che riassume il suo canto libero di storie arcaiche che diventano realtà, di una terra che è madre e di una madre che è terra al tempo stesso.

Vino, territorio e tradizione diventano elemento costitutivo della cantina di Antonella Corda, un racconto senza tempo di un’isola che non smette mai di ispirare.

Mitza Manna e Mitza S’Ollastu: vigneti che dipingono il rapporto tra uomo e natura

Un giardino vitato dove sostenibilità e biologico rispondono al bisogno contemporaneo di riconnessione e benessere, vini che sono la celebrazione di una natura pura e libera da contaminazioni artificiali.

L’azienda di Antonella Corda è cuore pulsante e il centro dei 17 ettari vitati, divisi tra i suoli calcarei- argillosi di **Mitza Manna** e quelli sabbiosi, ricchi di ciottoli di **Mitza S’Ollastu**.

Luoghi di elezione e respiro delle tre anime dell’azienda: **Nuragus, Vermentino e Cannonau**.

«Desideravo dar vita a un vino che fosse espressione della mia passione per la terra. Così ho creato questo Vermentino da uve raccolte a mano, dai terreni di famiglia ereditati da mio nonno Antonio Argiolas»

La visione produttiva di **Antonella Corda** è racchiusa nel connubio tra vitigno e ambiente, è il territorio vocato di **Serdiana**, è la qualità costante del tempo, è la memoria di una terra e della sua famiglia.

Antonella Corda: i terreni dove nasce il Vermentino

I terreni profondi e altamente calcarei di *Mitza Manna* e quelli sabbiosi di *Mitza S’ollastu* sono la dimora e il volto di un territorio dinamico, capace di dar vita ad uno splendido **Vermentino** in purezza, da uve raccolte nelle zone più calcaree.

Un vero e proprio giardino che si sprigiona al calice: menta e rosmarino, frutta bianca e agrumi, timo e basilico si accompagnano alla lunga e decisa sapidità del palato e alla sua vibrante freschezza.

Sorso succoso e appagante, che invoglia al riassaggio e **finale in un perfetto equilibrio**, lungo e finemente mandorlato.

Acciaio per almeno sei mesi, grande potenza e rara finezza, capace anche di lunghe prospettive future.

L’elegante evoluzione in anfora di Ziru, il Vermentino che attraversa il tempo

La dimensione del tempo che apre ogni porta a chi sa aspettare: **Ziru- Isola dei Nuraghi IGT 2020** è l’essenza del **Vermentino**, la sfida di un vino che svela la sua forza e la sua personalità.

Lunga macerazione sulle bucce e affinamento in anfora amplificano ed esaltano le caratteristiche della selezione nella vigna di *Mitza Manna*, donando un vino dall’impronta estremamente

territoriale.

Una cernita rigorosa delle uve anticipa un'etichetta che nel calice cambia continuamente, mostrando carattere e complessità, un volto nuovo ad ogni assaggio.

Volutamente non filtrato, [Ziru](#) si offre con un ammaliante giallo dorato e l'articolato corredo di profumi: ananas, melone e pesca matura si aprono al naso accompagnati da toni di ginestra, erbe di campo e leggerissime sfumature fumé.

Bocca altrettanto intensa, sostenuta da una spiccata sapidità e freschezza in bella mostra. Grande la struttura e lunga la persistenza di fiori e frutta esotica.

Una virtuosa interpretazione di Vermentino capace di emozionare ad ogni sorso, prodotto in limitatissime quantità, poco più di 900 bottiglie.

«Dove scorreva il fiume ora sono rimasti limo e ciottoli», la grande bellezza del Cannonau di Antonella Corda

È nel vigneto che si pongono le basi per i grandi vini e quello di *Mitza S'Ollastu* è davvero speciale: situato al confine con il paese di **Ussana**, nelle vecchie carte della zona è indicato come il letto di un fiume.

Ora è un terreno particolarmente vocato, con ciottoli, ghiaia e sabbia su cui poggiano piante che regaleranno un **Cannonau** fine ed elegante, dai toni mediterranei.

Interpretazione fresca e raffinata del principe dei vitigni sardi, il **Cannonau di Sardegna DOC 2021** della cantina di **Antonella Corda** è terra e tradizione, affina in acciaio e dieci mesi in barriques di rovere francese, non tostate per preservarne la varietà.

Veste rubino e olfatto intenso, rose e fiori rossi su tutti: nel mezzo ciliegie e piccoli frutti rossi, rosmarino e spezie dolci. Cenni di salvia e soffi iodati. Fresca la bocca, dal tannino ben presente ma sapientemente gestito e che non compromette l'equilibrio sebbene ancora giovane. Lungo e persistente il finale di erbe aromatiche. **Un Cannonau senza fronzoli**, che colpisce dritto al cuore.

Un mondo nuovo che vuole ricominciare e lo afferma con forza: colei che ama la propria terra è una grande donna. Proprio come **Antonella Corda**.

Cantina Antonella Corda

Loc. Pranu Raimondo - Str. Statale 466 km 6,800 - Serdiana (CA)

[Sito web](#)