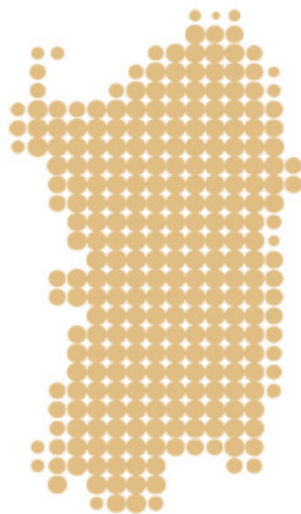




## Alla scoperta della SARDEGNA



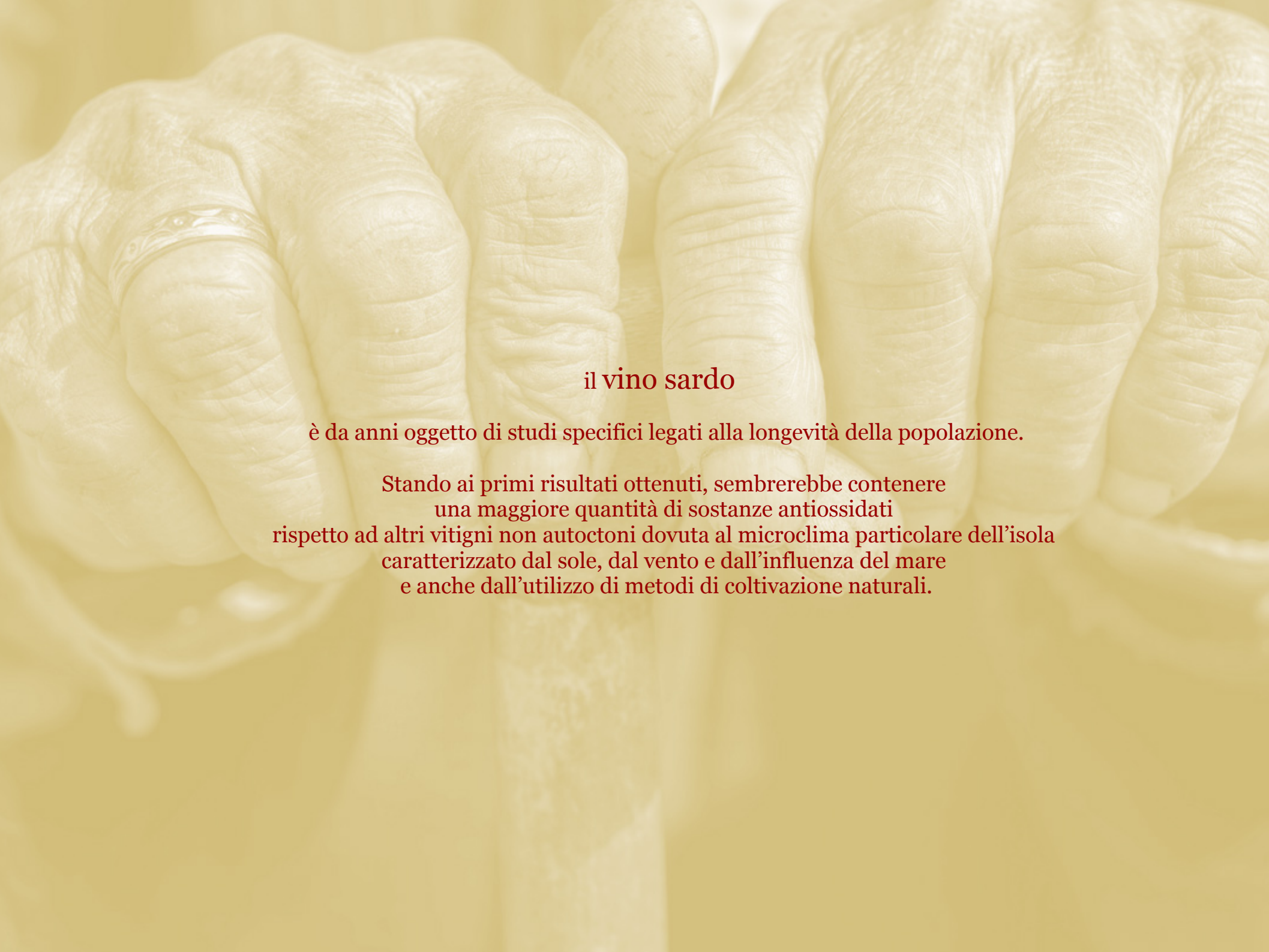
La Sardegna non è solo mare e sole, ma è anche  
sinonimo di natura incontaminata,  
storia, mito, e stile di vita legato ai ritmi della  
terra.

## SARDEGNA: LONGEVITA' DA GUINNESS

La Sardegna è anche famosa in tutto il mondo per la straordinaria longevità dei suoi abitanti - almeno il triplo degli altri paesi occidentali - Caratteristica che le è valsa il riconoscimento di “blue zone” e l’inserimento nel Guinness dei primati.



La “formula” della lunga vita è oggetto di studio e, oltre a fattori genetici, è sicuramente legata allo stile di vita e all’alimentazione che, sull’isola, è ancora di stampo rurale basata su formaggi, verdura , frutta e, naturalmente, vini autoctoni. Un mix che non solo fa vivere a lungo i suoi abitanti, ma li mantiene anche arzilli e in piena forma fisica e mentale.



## il vino sardo

è da anni oggetto di studi specifici legati alla longevità della popolazione.

Stando ai primi risultati ottenuti, sembrerebbe contenere una maggiore quantità di sostanze antiossidanti rispetto ad altri vitigni non autoctoni dovuta al microclima particolare dell'isola caratterizzato dal sole, dal vento e dall'influenza del mare e anche dall'utilizzo di metodi di coltivazione naturali.

**CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.**


**2014**

*"Ready to toast to life? Then this is the right bottle for you: a concentrate of Sardinia sun energy and vibrant vitality, a unique land of long-living. So watch out: better don't share it with people you want to get rid."*

*"Sei pronto a brindare alla vita? Allora questa è la bottiglia giusta per te, perché racchiude l'energia del sole e la vibrante vitalità della Sardegna, una terra unica in cui le persone vivono a lungo. Attenzione quindi: meglio non condividerla con le persone di cui ti vuoi liberare!"*

Imbottigliato nella zona di produzione da  
CA/85-IT  
SENORBI - ITALIA  
info@300giornidisole.com  
PRODOTTO IN ITALIA.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES  
ENHÄLT SULFITE - BEVÄT SULFIETEN  
INDEHOLDER SULFITTER

**75cl e  13,5%vol**



**VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.**


**2016**

*"Ready to toast to life? Then this is the right bottle for you: a concentrate of Sardinia sun energy and vibrant vitality, a unique land of long-living. So watch out: better don't share it with people you want to get rid."*

*"Sei pronto a brindare alla vita? Allora questa è la bottiglia giusta per te, perché racchiude l'energia del sole e la vibrante vitalità della Sardegna, una terra unica in cui le persone vivono a lungo. Attenzione quindi: meglio non condividerla con le persone di cui ti vuoi liberare!"*

Imbottigliato nella zona di produzione da  
CA/85-IT  
SENORBI - ITALIA  
info@300giornidisole.com  
PRODOTTO IN ITALIA.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES  
ENHÄLT SULFITE - BEVÄT SULFIETEN  
INDEHOLDER SULFITTER

**75cl e  12,5%vol**

Vino ottenuto da uve **Cannonau di Sardegna D.O.C** dal colore rosso brillante, dai profumi intensi ed eleganti e note caratteristiche di frutti maturi.  
Sapore secco e pieno, vellutato e tannico.  
Ideale con piatti a base di carni, selvaggina e formaggi.

**Temperatura ideale di servizio: 18°C**

Vino ottenuto da uve **Vermentino di Sardegna D.O.C** dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, dal profumo vinoso, equilibrato, ma ben espresso con fresche fragranze che ricordano le mele mature.  
Sapore asciutto, fresco e piacevolmente vivace, armonico e con leggero fondo di mandorla.

**Temperatura ideale di servizio: 8 – 10 °C**

**Un'etichetta smart, ironica, spiazzante e originale**

per comunicare in modo fuori dagli schemi  
l'origine del vino legandola al mito della longevità  
sarda.





Il nostro obiettivo è quello di farvi conoscere la  
Sardegna  
e i suoi vini sperando che «crei dipendenza» e vi  
dia lunga vita.

EXTRA PRIME sas – Cagliari – Italia