



"L'uva si carica su di un carro
e si trasporta in paese.
La via percorsa dal carro
segna a larghe tracce di mosto
il passaggio della vendemmia"
[Sante Cettolini, 1891]

Carrèlas e Boinaglios Nepente:
Cannonau giovane e fruttato (15% alc.), il
Nepente espressione accessibile del terroir,
ideale con piatti della tradizione sarda.
Cannonatura a mano, ha maturato circa cinque
mesi in barrique



Lòros Riserva:
Interpretazioni più complesse, con affinamenti
che esaltano note di frutta scura, erbe
aromatiche e spezie. Si è affinato quasi due anni
in barrique; Vino strutturato e longevo, simbolo
dell'eccellenza familiare



Giuvàle - IGT Barbagia Rosso:
è un Cannonau giovane e fruttato (15% alc) in
versione Bag in Box da 5lt, può mantenere la
sua freschezza fino a 6 settimane dopo
l'apertura (e fino ad un anno per il prodotto
imballato). Per i vini da consumo quotidiano, è
sicuramente una scelta vantaggiosa



Ego So Granaccia
Col prodotto EGO So Granaccia, di ASCOS, si è
voluto ottenere un vino bianco secco, in quantità
limitata, interessante, ricco di profumi e sentori
di tutto rispetto



CANTINA BOINAGLIOS

www.boinaglios.it
boinaglios@leddafele.it
f Boinaglios-NePenthos



<https://www.instagram.com/ascosoliena/>



<https://wineapp.it/inserzione-categoria/oliena/>



Ledda Fele
di Luciano Ledda
Mobile: (+39) 347 6812069
info@leddafele.it

R.E.A. : 93233



CANTINA BOINAGLIOS



"Un vino da annoverare tra i vini di lusso,
da bere a piccoli sorsi per farci la bocca,
ed ogni sorso
vi accomoda tutte le faccende
del corpo e dell'anima"

[G.Luigi De Villa, 1850]





La Carrela e la Casa Tolo-Calamida – primi 1900

Boinaglios: Il Canto Antico del Nepente tra Carrelas e Vitigni Ritrovati

Nel cuore pulsante della Barbagia, dove il profumo del mirto si mescola a quello del ginepro e le montagne del Supramonte disegnano un orizzonte maestoso, si scrive una delle pagine più autentiche della viticoltura sarda. Qui, a Oliena, la Cantina Boinaglios non produce semplicemente vino: custodisce e racconta una storia. Una storia di famiglia, di fatica e di un legame viscerale con un territorio unico al mondo.

1. Chi Siamo - Radici Familiari e Storiche

La cantina trae il nome dai "Boinaglios", i conduttori dei carri trainati dai buoi che trasportavano le uve dalle vigne al cortile della casa familiare. L'antenato Giovanni Tolo è citato da Scarfoglio, che venne ospitato con D'Annunzio e Pascarella nella loro visita del 1882.

Fondata dagli attuali discendenti Ledda Fele, la Cantina onora gli avi Tolo-Calamida-Fele e il loro stemma araldico è simbolo di continuità generazionale. Reimpiantata nel 2004, la vigna "Boinaglios" subì una rinascita con un focus sulla valorizzazione del Cannonau autoctono, espressione massima del territorio di Oliena.



2. Missione e Filosofia Aziendale

Qualità prima del Profitto: Approccio basato sulla preservazione delle tradizioni enologiche olianesi, combinando metodi antichi con tecnologie moderne.

Tutela della Biodiversità: Impegno nel recupero di vitigni autoctoni come la Granaccia e nell'utilizzo di pratiche sostenibili per mantenere l'equilibrio del terroir.

Comunità e Condivisione: La cantina incarna il valore culturale del vino come fatto sociale, legato ai ricordi e all'amicizia, tipico della comunità olianese.



3. Territorio

Oliena e il Supramonte: Zona centrale della Barbagia con terreni calcarei e granitici che influenzano la struttura dei vini. I versanti calcarei donano vini corposi e alcolici, mentre quelli granitici conferiscono eleganza e mineralità.

Microclima Unico: Esposizione soleggiata, altitudine e brezze marine contribuiscono alla maturazione ottimale del Cannonau, con rese basse (meno di 60 q/ha) che concentrano aromi e complessità. Patrimonio Storico: Il Cannonau di Oliena affonda le radici nella cultura nuragica, come dimostrato da ritrovamenti di semi risalenti a 3.200 anni fa, sfatando il mito dell'origine spagnola.

Storia Vitivinicola: Il legame di Oliena con la vite è millenario, con tracce che risalgono all'XI secolo a.C. È in questo contesto così ricco e favorevole che il Cannonau prodotto qui ha ottenuto il diritto di fregiarsi del nome "Nepente" (dal greco "nessuna tristezza"), termine raccontato da Omero e reso celebre da Gabriele D'Annunzio.

4. I Vini

Carrelas e Nepente Boinaglios: Cannonau giovane e fruttato (15% alc.), espressione accessibile del terroir, ideale con piatti della tradizione sarda, ma anche ottimo compagno di meditazione.

Lòros Riserva: Interpretazioni più complesse, con affinamenti che esaltano note di frutta scura, erbe aromatiche e spezie. Vino strutturato e longevo, simbolo dell'eccellenza familiare, con etichetta che celebra la storia dei Boinaglios e degli Avi.

Giuvàle - IGT Barbagia Rosso: è un Cannonau giovane e fruttato (15% alc); in versione Bag in Box può mantenere la sua freschezza fino a 6 settimane dopo l'apertura (e fino ad un anno per il prodotto imballato). Per i vini da consumo quotidiano, è sicuramente una scelta vantaggiosa.

A.I.S.	2011	82/100
A.I.S.	2013	85/100
BINU	2014	Diploma di Merito Enologico
BINU	2016	Medaglia d'Argento
FISAR	2019	Tipicità e autenticità del Nepente
VINODABERE	2024	97/100 - I MIGLIORI VINI DI Sardegna



"A te consacro, vino insulare, il mio corpo e il mio spirito ultimamente"

5. L'Adesione ad ASCOS: Insieme per Valorizzare Oliena.

Cantina Boinaglios è una delle otto Cantine fondatrici della Associazione ASCOS (ASsoc. Cantine Oliena Sardegna), nata con la missione di proteggere, promuovere e valorizzare il Nepente di Oliena e i vini del territorio. L'associazione punta a:

- Tutelare la storia, la cultura e la tradizione vinicola olianese.
- Promuovere con uno sguardo innovativo e sostenibile.
- Salvaguardare un terroir unico al mondo.

Il progetto più emblematico di ASCOS è "Ego so Granaccia", il primo vino bianco collettivo dell'associazione, nato dalla riscoperta di un vitigno autoctono storico, la Granaccia. Ogni cantina, compresa Cantina Boinaglios, ha messo a disposizione una quota delle sue migliori uve per creare insieme un "vino-simbolo" che rappresenti l'essenza del territorio e dello spirito associativo. Questo progetto dimostra come la collaborazione sia più forte della competizione, un valore in cui Cantina Boinaglios crede fermamente.

6. L'Adesione a Wine App: Tradizione e Innovazione Digitale

Per raccontare la sua storia e raggiungere appassionati di tutto il mondo, la Cantina Boinaglios ha abbracciato gli strumenti digitali aderendo a Wine App. Grazie a questo strumento, Cantina Boinaglios può dialogare direttamente con i wine lover, condividere la propria filosofia e far conoscere i propri vini oltre i confini regionali e nazionali, restando fedele alla sua anima artigianale ma sfruttando le opportunità del digitale. La scelta di Wine App riflette la volontà di coniugare la tradizione più autentica con l'innovazione, sia in vigna che nella comunicazione.



BINU 2014
Diploma di merito Enol.



BINU 2016
Medaglia d'Argento



VINODABERE:2024
I migliori vini di Sardegna –
97/100