



ENTE
FORESTE
DELLA SARDEGNA

SENTIERO NATURA

Foresta demaniale Pantaleo



Vigneto sperimentale

La particolare conformazione territoriale della Sardegna ha consentito la presenza di un alto numero di vigneti autoctoni, spesso però sostituiti con vitigni di più facile coltivazione e maggiore resa.

Gli obiettivi del vigneto didattico-sperimentale realizzato dall'Ente foreste in collaborazione con l'AGRIS SARDEGNA sono: favorire la conservazione della diversità vegetale dei vitigni autoctoni e presentare le varie fasi del processo produttivo per stimolare un approccio sano e rispettoso dell'ecosistema viticolo.

Il vigneto è suddiviso in 3 aree nelle quali sono state impiantate antiche cultivar, sono state utilizzate diverse forme di allevamento: a cordone speronato semplice, a guyot e ad alberello.

CAMPO n° 1 UVE DA TAVOLA: Apesorgia, Galoppo, Moscatellone, Tittiaca, Corniola, Lacconargiu, Zibibbo, Ua rosa, Martellada bianca, Bianca antiga

CAMPO n° 2 UVE ROSSE: Bovale sardo, Girò rosso, Carignano, Barbera sarda, Nieddera, Nieddu mannu, Pascale, Cagnulari, Gregu nieddu, Carenisca, Arramungiau, Caricagiola.

CAMPO n° 3 UVE BIANCHE: Nasco, Semidano, Vernaccia di Oristano, Arvesiniadu, Albaranzeuli bianco, Moscato bianco, Torbato, Retagliado bianco, Cannonau bianco, Monica bianca, Gregu biancu.

Experimental vineyard

The particular territorial conformation of Sardinia allowed the presence of a large number of autochthonous vineyards, often replaced with other varieties simpler to cultivate and with a higher fruitfulness.

The objectives of the educational-experimental vineyard (in collaboration with AGRIS Sardegna) are: promotion and conservation of autochthonous vineyard plant diversity and presentation of the various stage of the process to stimulate a healthy and respectful approach to the vineyard ecosystem.

The vineyard is divided into three areas in which some ancient cultivations have been planted with three different types of growing: rammed cord, Guyot and bush-trained.

Area no. 1 Table grapes: Apesorgia, Galoppo, Moscatellone, Tittiaca, Corniola, Lacconargiu, Zibibbo, Ua rosa, Martellada bianca, Bianca antiga.

Area no. 2 Red grapes: Bovale sardo, Girò rosso, Carignano, Barbera sarda, Nieddera, Nieddu mannu, Pascale, Cagnulari, Gregu nieddu, Carenisca, Arramungiau, Caricagiola.

Area no. 3 White grapes: Nasco, Semidano, Vernaccia di Oristano, Arvesiniadu, Albaranzeuli bianco, Moscato bianco, Torbato, Retagliado bianco, Cannonau bianco, Monica bianca, Gregu biancu.