

Su'entu

Breve presentazione

La cantina Su'entu si trova al confine Sud della Marmilla con il Campidano. Nata quindici anni fa dal sogno di Salvatore Pilloni, imprenditore sanlurese, origini contadine e cresciuto nel mondo del commercio, di riprendere il legame con la terra interrotto quarant'anni prima. La Marmilla è la bandiera della Cantina, non a caso Su'entu ha utilizzato per prima l'Indicazione Geografica Tipica Marmilla.

L'azienda si estende in un corpo aziendale costituito dopo oltre quaranta atti notarili e con una superficie complessiva di cinquanta ettari, di cui trentadue vitati a vitigni a bacca bianca e rossa, principalmente vitigni autoctoni, Vermentino, Nasco, Moscato e l'internazionale Chardonnay e i rossi, Bovale, Cannonau e l'internazionale Merlot. Nel 2019 sono iniziati i lavori per ampliare i vigneti con l'acquisizione di nuovi quaranta ettari nei quali sono stati impiantate otto ettari di nuova vigna. Da queste uve Su'entu da vita a undici vini e una grappa di Bovale.

La Marmilla e il Bovale sono gli elementi che caratterizzano la produzione e la filosofia aziendale, tre le espressioni di questo vitigno, nella versione grande, utilizzato fino a 20 anni fa come uva da taglio. Ha trovato a Su'entu una grande espressività, da prima nel classico Su'nico, vendemmia tardiva e affinamento in legno, poi nel Nina, la versione rosata del Bovale con un pizzico di Vermentino e infine con il Su'diterra la versione più giovane e gastronomicamente versatile.

La cantina ha ricevuto il riconoscimento del "**Wine Landscape 2.0**", l'evento promosso dalla rivista internazionale di architettura del paesaggio **Paysage Topscape** in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, per la valorizzazione del paesaggio agricolo con la sua cantina.

Attualmente l'azienda è guidata dai figli di Salvatore: Valeria, Roberta e Nicola, accompagnati da uno giovane e dinamico staff di cantina e di vigna.