



**TEMA**  
terra e mare



# Tema

**Storia antica, sogno moderno**  
(An ancient history, a modern dream)

## TEMA SRL

Nata per volontà di due donne animate dall'idea romantica di trasformare l'antica tenuta agricola ormai in disuso, in un luogo di coltura e degustazione del raffinato "nettare degli Dei" come amavano definire **il vino** gli *Antichi*.

---

## TEMA LTD

Established by the will of two women, animated by a romantic idea of transforming the old farm abandoned, in a place of crop and tasting of the refined "nectar of the Gods" as the *Ancients* liked to define **the wine**.





# Capo Nieddu

Sardegna - vigne - Caponieddu

I vigneti sorgono in un'area di bellezza impareggiabile, un angolo di *Sardegna* antica che unisce mare e montagna. La zona è attraversata dal *rio Salighe*, ospita il *nuraghe Orassale* e si spinge fino alla splendida cascata di **Capo Nieddu**. Il terreno è derivato dal disfacimento basaltico, di medio impasto tendente al sabbioso, lavorato meccanicamente in primavera ed in estate. Le viti, allevate a spalliera con potatura *guyot*, sono disposte in filari a bassa concentrazione, attentamente concimate in autunno con fertilizzanti organici compostati.

---

The vineyards are located in an area of incomparable beauty, a corner of the ancient *Sardinia* combining sea and mountains. The area is crossed by the *river Salighe*, houses the *Nuraghe Orassale*, reaching down to the beautiful waterfall of **Capo Nieddu**.

The medium-textured and slightly sandy land is derived from basaltic weathering and is machined in the spring and summer. The vines, cultivated on *Gujot* espaliers, are arranged in rows at low concentrations and carefully fertilized in the fall with organic composted fertilizer.



*Cantina*  
**La vita è troppo breve...per bere del vino cattivo.**

*(Life is too short...to drink bad wine.)*

**La Catina:** sviluppata su una superficie di 250 mq, è completamente realizzata con materiali e attrezzature in acciaio *inox*. La stessa è a diretto contatto dell'azienda al fine di consentire l'immediata vinificazione delle uve appena colte.

La vendemmia è effettuata esclusivamente a mano con raccolta in cesti di asfodelo, al giusto grado di maturazione delle uve. La vinificazione delle uve bianche viene attuata con pigiatura e spremitura soffici, attenta pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20 C) con lieviti selezionati e parziale fermentazione malolattica. Le uve rosse vengono vinificate con macerazione, protratta per alcune settimane ad una temperatura di 25-28 °C.

---

**The winery:** Built on an area of 250 square meters and completely made with stainless steel equipment and materials. The cellar is in direct contact with the company in order to allow for the immediate vinification of the freshly picked grapes.

The harvest is done by manually collecting the grapes. The grapes are picked when they are at the right degree of ripeness and are placed in asphodel baskets. The vinification of the white grapes is implemented with soft crushing and pressing, careful cleaning of the must by static decantation, temperature-controlled fermentation (18-20 °C) with carefully chosen yeasts and partial malolactic fermentation.

The red grapes are macerated and are kept at a temperature of 25-28 °C for a few weeks.





# Orassale

## Cannonau di Sardegna

(Denominazione di Origine Controllata)

E' un Cannonau D.O.C. dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha un bouquet intenso, fine con sentore di marasca e frutti di bosco, al gusto si presenta ampio, vellutato, morbido, corposo, lungo, si abbina ai piatti della cucina di terra, ai formaggi stagionati e agli arrostiti.

Alcool 13,80 % vol  
Acidità totale 5,6 g/litro  
SO2 totale 90 ppm  
Estratto secco 29,7 g/litro

---

It is a ruby red Cannonau with violet reflections. Its bouquet has hints of cherry and berries. It has a full-body, velvety, smooth and long lasting back palate. It is to be served with game, aged cheeses and roasted meat.

Alcohol 13.80 % vol.  
Total acidity 5.6 g/litre  
Total SO2 90 ppm  
Dry extract 29.7 g/litre



## Orassale - L'etichetta

Il disegno presenta due *triangoli speculari* e contemporaneamente il positivo e il negativo di essi. Come un merletto all'interno delle due figure geometriche insistono varie simbologie che alludono tutte alla forza e al dinamismo. Si notano infatti, il crescente lunare, il cosiddetto '*capovolto*', l'*orante*' e gli schematici '*chevron*', tutti simboli arcaici della Sardegna.

---

## Orassale - The label

The design has two positive and negative *symmetrical triangles*. Symbols that allude to the strength and dynamism are presented like laces within these two geometric figures. When looking at the labels, the *crescent moon*, the so-called *inverted symbol*, the "*orante*" and the schematic *chevron* can be seen. These are all archaic symbols in Sardinia.



# Silbanis

**Vermentino di Sardegna**  
(Denominazione di Origine Controllata)

E' un vermentino D.O.C. dal colore giallo paglierino brillante, il suo *bouquet* lungo ricorda i fiori della macchia mediterranea, di particolare finezza, al gusto si presenta ampio, vellutato con retrogusto lungo ed avvolgente, è da accompagnare alla cucina di mare, ai formaggi non stagionati.

Alcool 13,70 % vol  
Zuccheri residui 3,5 g/litro  
Acidità totale 5,4 g/litro  
SO2 totale 108 ppm  
Estratto secco 22,8 g/litro

---

It is a fermented wine with brilliant straw yellow color and its especially fine and long *bouquet* is reminiscent of flowers from the Mediterranean maquis. It has a full-bodied and mellow flavour with a long and enveloping back palate. It is to be served with fish and fresh cheeses.

Alcohol 13.70 % vol.  
Residual sugar 3.5 g/litre  
Total acidity 5.4 g/litre  
Total SO2 108 ppm  
Dry extract 22.8 g/litre



## Silbanis - L'etichetta

Impreziosiscono questa originale etichetta due disegni che riprendono il modo di comporre gli oggetti in filigrana da parte degli antichi orefici della Sardegna.

Infatti, come primo motivo brilla un sole che simboleggia l'energia e la vitalità; come secondo un motivo che riprende il disegno dell'astro, che però nello stesso tempo vuole essere anche fiore di selve e di boschi.

---

## Silbanis - The label

Two images that reflect the way filigree object are made by the ancient goldsmiths of Sardinia embellish this label.

In fact, the first image is a shining sun that symbolizes the energy and vitality and the second image is a star but at the same time it is a forest and woodland flower.



**TEMA**  
terra e mare

TEMA Srl (TEMA Ltd)

Podere n.1 ex Etfas of Santa Caterina di Pittinuri - 09073 Cuglieri (OR) Italy  
+39 0785 850493 - fax. +39 0785 851696  
+39 347 4662990 (Francesca) - +39 348 2935195 (Silvia)  
temagricola@libero.it - info@caponieddu.it  
www.caponieddu.it