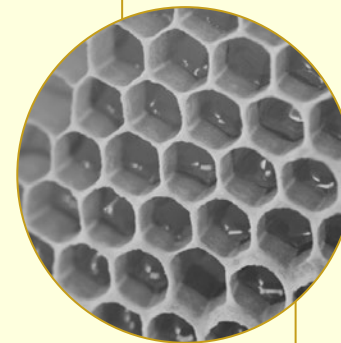


Nella Sardegna gallurese “Neula” è il nome di un monte che svetta a poche centinaia di metri dai campi dove crescono i nostri ulivi, e dove i filari di viti si perdono verso l’orizzonte. Curiosando tra le cartografie antiche, si scopre che “Neula” è anche il nome di una strada, quella che serpeggia tra le campagne e arriva fino ai nostri terreni, eredità del nonno materno. Un nome, insomma, che racchiude in sé il legame con la propria terra e con i propri antenati. Il marchio La Neula nasce nel settembre del 2008 e si dedica alla produzione di olio, olive e vino. Quest’ultimo lo abbiamo chiamato “Neulas”. Un vino, questo, che è anche memoria, e che rievoca le epoche passate di una terra rimasta intatta e selvaggia, ricca di paesaggi tutti diversi tra loro - da quello marino fino alla campagna, con uno sguardo ai colli del “Limbara”. A questi prodotti abbiamo affiancato anche il miele e il liquore di mirto, uno dei simboli più tipici dell’eno-gastronomia sarda, realizzato secondo la ricetta tradizionale. Una scelta, quella di ampliare la varietà delle nostre produzioni, che risponde a un’esigenza di continuo miglioramento. In ogni prodotto “La Neula” potrete ritrovare sapori e profumi della Gallura, riservati al piacere dei veri intenditori e mantenuti intatti da tecniche di raccolta e lavorazione completamente naturali.

In the Sardinian Gallura region, “Neula” is the name of a mountain that rises a few hundred meters from the fields where our olive trees grow, and where the rows of vines are lost to the horizon. Browsing around the ancient maps, it turns out that “Neula” is also the name of a street, the one that winds through the countryside and comes down to our land, inheritance of our maternal grandfather. Hence a name that embodies the bond with the land and their ancestors. The brand La Neula is born in September of 2008 and is dedicated to the production of oil, olives and wine. The latter was named “Neulas”. This is a wine that is also a memory and that recalls the past times of a land remained intact and wild, rich of different landscapes - from the sea up to the countryside, with a look to the “Limbara” hills. To these products we have also added honey and myrtle liqueur, one of the most typical icon in Sardinian wine and food, realized according to the traditional recipe. The choice to expand the variety of our products satisfies the need for continuous improvement. In each “La Neula” product you can find flavors and scents of Gallura, reserved to the pleasure of the real connoisseurs and kept intact by completely natural harvest techniques and processing.



OLIO

extra vergine
d’oliva

Il nostro olio extra vergine di oliva è un prodotto di grande qualità, ottenuto per molitura a freddo da olive raccolte da non più di ventiquattro ore. È caratterizzato da un bassissimo grado di acidità e si contraddistingue per l’aroma intenso di carciofo, con un gradevole retrogusto lievemente amaro e piccante. Caratterizzato da un colore giallo oro intenso dalle note verdi, si percepisce morbido al palato e con una buona fluidità - con amaro e piccante in buona evidenza ma mai disarmonici.

Oil

extra virgin olive

Our extra virgin olive oil is a high quality product, obtained by cold-pressed olives harvested by no more than twenty-four hours. It is characterized by a very low degree of acidity and by the intense aroma of artichoke, with a pleasant aftertaste slightly bitter and spicy. Featuring a deep golden yellow from green notes, it is felt soft on the palate and with good fluidity - with bitterness and piquancy in good evidence, yet never disharmonious.

MIELE

Il miele multiflora (millefiori) viene prodotto nella stagione primaverile ed estiva ed è dovuto alla fioritura di varie fonti botaniche che nel nostro territorio sono prevalentemente lavanda selvatica, asfodelo, trifoglio, cardo, erica, cisto, mirto ed eucaliptus. Provenendo da un territorio molto arido e selvaggio, presenta normalmente un’alta densità e una tendenza alla cristallizzazione con l’arrivo dell’autunno. Questa tipologia di miele si presenta in colori che variano dall’ambra chiaro all’ambra scuro quando è allo stato liquido e marrone chiaro se cristallizzato.

Honey

Multiflower honey is produced in spring and summer. It is due to the flowering of various botanical sources that in our area are predominantly wild lavender, asphodel, clover, thistle, heather, rock rose, myrtle and eucalyptus. Coming from a very arid and wild territory, normally presents a high density and a tendency to crystallize with the arrival of autumn. This type of honey comes in colors ranging from light to dark amber when it is dark liquid, and light brown if crystallized.

VINO

Neulas

Il Vermentino è un vitigno bianco, tra quelli più tradizionali della Sardegna. Originario della penisola iberica, attraverso la Corsica si è diffuso in Gallura nel XVIII secolo e qui dove ha ritrovato il suo habitat naturale. Presenta un grappolo medio-grande dalla forma cilindrico-conica e i suoi acini sono piuttosto grossi, serrati, con buccia giallo-ambrata consistente e polpa trasparente dal sapore delicato.

Wine

Neulas

Vermentino is a white grape, among the most traditional of Sardinia. A native of the Iberian Peninsula, through Corsica it has spread throughout the Gallura in the eighteenth century. Here it found its natural habitat. It presents a medium-large cluster from the conical-cylindrical shape. Its berries are rather large, tight, consistent yellow-amber peel with a transparent pulp of delicate flavor.



MIRTO

Il liquore di mirto, detto semplicemente mirto o mirto rosso, è un popolare liquore sardo ottenuto per macerazione alcolica delle bacche di mirto mature. Il periodo migliore in cui gustarlo va dagli 1-2 mesi dopo la preparazione (per chi apprezza la pigmentazione nero-violacea e il gusto astringente), ai 6-15 mesi (per chi apprezza un liquore più amabile e vellutato). Per le sue proprietà, il Mirto di Sardegna s'inserisce fra i digestivi e pertanto va degustato dopo i pasti. Il modo migliore di apprezzarlo è consumarlo ghiacciato, versato da bottiglie tenute in congelatore.

Myrtle

The myrtle liqueur, simply called myrtle or red myrtle, is a popular Sardinian liqueur obtained by alcoholic maceration of ripe myrtle berries. The best time to taste it ranges from 1-2 months after its preparation (for those who appreciate black-purple pigmentation and astringent taste) to 6-15 months (for those who appreciate a more amiable and velvety liqueur). For its properties, Mirto from Sardinia fits among the digestives and therefore should be drunk after meals. The best way to appreciate it is to consume it frozen, poured from bottles kept in the freezer.



OLIVE

in salamoia

Prodotto caratteristico sardo sono le olive in Salamoia. I sapori e i conservanti utilizzati sono tutti esclusivamente naturali e, non essendo presenti conservanti chimici, dopo qualche mese può formarsi una pellicola soprastante: è quindi consigliabile lavare le olive con acqua naturale in un setaccio abbastanza largo ed eventualmente riporle nuovamente nel vasetto con acqua e sale.

Olives

in brine

Olives in brine is a characteristic Sardinian product. Flavors and preservatives used are exclusively natural and, since there are no chemical preservatives, after a few months a film above may form: it is therefore advisable to wash the olives with natural water in a wide enough sieve and eventually put them back in the pot with water and salt.

Azienda Agricola La Neula
Località Baddarana
07020 Telti - Olbia/Tempio
Sede Legale - Via Trento, 4
20068 Peschiera Borromeo (MI)
T. +39 0255303232
M. +39 3277404899
info@laneula.it / www.laneula.it

