

FASHION

BEAUTY

CULTURE

LIFESTYLE

ABBONATI

NEWSLETTER



COURTESY OF PRESS OFFICE

LIFESTYLE > ESCAPE

Casa di Nonno: il nuovo progetto di ospitalità di Argiolas

Tra memoria e ospitalità, la famiglia Argiolas apre un hotel di charme nella storica dimora del fondatore dell'omonima cantina, celebrando il proprio patrimonio e le proprie radici

DI IRENE VANACORE PUBBLICATO: 29/06/2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00

Tre edifici raccolti intorno a una corte triangolare: a soli venti minuti da Cagliari prende forma **Casa di Nonno**, il nuovo progetto di ospitalità della famiglia **Argiolas**, che amplia il proprio universo raccontando una storia fatta di vino, tradizione e accoglienza.

Le radici di questo progetto risalgono al 1938, quando **Antonio Argiolas** fondò l'omonima cantina. Da allora, **Argiolas** è diventata un punto di riferimento per la viticoltura sarda, contribuendo a far conoscere i vini dell'isola ben oltre i confini nazionali. Un'eredità che continua a vivere attraverso le nuove generazioni, impegnate nella tutela della biodiversità, nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e in una produzione che coniuga qualità, ricerca e innovazione.

È stata proprio la figura di **Antonio Argiolas** a ispirare la terza generazione della famiglia, oggi alla guida dell'azienda, a dar vita a questo hotel situato di fronte alla storica cantina.



COURTESY OF PRESS OFFICE



COURTESY OF PRESS OFFICE

Casa di Nonno, perché è proprio così che tutti avevano sempre chiamato la dimora di **Antonio** e della moglie **Bonaria**; nata un'autentica casa campidanese, dopo un attento intervento di riqualificazione nel rispetto della sua identità originaria, si trasforma oggi in un hotel di charme con cinque camere, quattro family room e una matrimoniale.

Il senso di casa è il filo conduttore dell'intero progetto. Lo raccontano le scelte d'arredo, i materiali ispirati alla natura e la volontà di ridurre la tecnologia all'essenziale, invitando gli ospiti a rallentare e a riscoprire il legame con la campagna sarda. Le camere - *Olivo*, *Sabbia*, *Grano*, *Mare e Rosa* - prendono il nome dai colori e dagli elementi naturali che ne definiscono l'atmosfera. Legno, pietra, ceramiche smaltate, intonaci a calce, arredi originali restaurati, tessuti naturali e una palette delicata convivono con dettagli contemporanei, mentre pavimenti in pietra e legno, arricchiti da inserti in maiolica, restituiscono ambienti essenziali e accoglienti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00



COURTESY OF PRESS OFFICE

Al centro della struttura c'è la corte interna, un tempo luogo di ritrovo e di vita familiare, oggi riadattata a spazio dedicato al relax e alla convivialità. Ed è qui infatti che trovano posto anche i tavoli all'aperto di **DOMU**, il ristorante ricavato all'interno dell'antico frantoio della casa.

Pensato sia per gli ospiti dell'hotel sia per il pubblico esterno, **DOMU** propone una cucina che interpreta la tradizione sarda con uno sguardo contemporaneo. Lo chef **Alessandro Taras** firma un menu che varia seguendo il ritmo delle stagioni e i prodotti dell'orto: a pranzo una proposta più leggera, mentre la sera percorsi degustazione a scelta tra terra e mare. Immancabile la carta dei vini, che affianca le etichette **Argiolas** a una selezione nazionale e internazionale, con abbinamenti studiati per accompagnare ogni piatto ed amplificarne i sapori.



COURTESY OF PRESS OFFICE



COURTESY OF PRESS OFFICE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00

Specialità come la fregola artigianale e altri grandi classici della cucina sarda vengono così reinterpretati con equilibrio e sensibilità contemporanea, dando vita a un'esperienza che racconta il territorio attraverso i suoi ingredienti e la sua cultura gastronomica.

Casa di Nonno si presenta così come un luogo capace di raccontare la storia di una famiglia, i suoi valori e il profondo legame con la

Sardegna. Un progetto che celebra una tradizione vitivinicola d'eccellenza e invita gli ospiti a scoprirla attraverso un'esperienza autentica, dove ospitalità, paesaggio e memoria convivono in perfetto equilibrio.



COURTESY OF PRESS OFFICE

WATCH NEXT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00