



ACQUISTATO IL .....

"Erema" Cannonau di Sardegna DOC 2023

2023

## Il rosso più giovane della cantina



*Svinando*

Cannonau di Sardegna DOC, Èrema è il vino rosso più giovane della cantina Siddùra, caratterizzato da una vivace freschezza e dai profumi di piccoli frutti del sottobosco. Cannonau al 100%, i vigneti si trovano in Gallura, una delle aree più affascinanti della Sardegna. Qui i suoli sono sabbiosi e calcarei, con buone esposizioni e un'altezza che varia tra i 200 e i 300 metri sul livello del mare. Condizioni semplicemente perfette per produrre uve di qualità. In questo caso l'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste. Una volta giunta in cantina, viene immediatamente diraspata e poi lasciata macerare per 10-15 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate. Al termine della fermentazione alcolica, il vino prosegue il suo periodo di maturazione in contatto con i lieviti, con la tecnica del "sur lies". Vino buono già oggi, ha comunque una discreta capacità evolutiva. In cantina, ben conservato, può maturare tranquillamente anche per 5 anni. Colore rosso brillante con riflessi violetti, al naso si rivela fine e intenso, con delicate note di piccoli frutti, di ciliegia e di macchia mediterranea. In bocca, invece, è gradevolmente fresco e fruttato. Caratterizzato da un buon equilibrio tra struttura e frutto. La sua morbidezza e la grande piacevolezza di beva, consentono a Èrema di essere un perfetto abbinamento per i piatti della cucina tradizionale sarda.

Siddùra è una delle aziende più interessanti della regione Sardegna. Ci troviamo in Gallura, cuore della produzione del Vermentino, e per la precisione nei pressi del pittoresco paesino medievale di Luogosanto. L'azienda nasce dalla fusione tra esperienza imprenditoriale e grande passione per la terra, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità che esprimano la purezza della Sardegna. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, Siddùra dispone di vigne di grande fascino, situate in un'area di particolare bellezza, tra colline granitiche e macchia mediterranea. Qui i terreni sono un misto di granito, sabbia e argilla e conferiscono ai vini un carattere unico e inconfondibile. In campagna, vige il più assoluto rispetto per la natura e l'ambiente. I vigneti, infatti, sono coltivati con metodi tradizionali e senza l'utilizzo di prodotti chimici. La gamma dei vini Siddùra viene regolarmente premiata, in Italia e all'estero, in occasione di numerosi concorsi internazionali.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbiosi, da disfacimento granitico
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sardegna
<b>Uve</b>	Cannonau 100%
<b>Gradazione</b>	14,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	Entro 8 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e lasciata macerare per 10-15 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.
<b>Sensazioni</b>	Alla vista rosso brillante con riflessi violetti. Al naso fine ed intenso con delicate note di piccoli frutti del sottobosco, di ciliegia e di macchia mediterranea. In bocca fresco, fruttato e dal buon equilibrio gusto olfattivo. Di pronta beva. Temperatura di servizio 16°-18°.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821