



ACQUISTATO IL

"Estru" Carignano Isola dei Nuraghi IGT 2023

2023

Novità in casa Siddùra



Svinando

Estru è una novità in casa Siddùra. E' un Carignano in purezza, il cui nome significa "ispirazione". Le uve provengono dal sud ovest della Regione Sardegna, dove questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale, vicino al mare. L'origine di questo vitigno è incerta. Secondo alcuni studi, sarebbe addirittura originario della Sardegna, mentre altri ritengono che sia originario della Spagna e successivamente introdotto in Sardegna durante il Medioevo. In ogni caso, oggi il Carignano è il secondo vitigno più diffuso in regione, dopo il Cannonau. Siddùra lo raccoglie in vigneti colpiti da benefiche brezze marine, dove il clima però è caldo e i suoli poveri. Solo così nascono uve sane e ricche di elementi aromatici e coloranti. Raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre, il vino subisce una lavorazione semplice ma accurata e affina in cantina per pochi mesi, prima di essere messo in bottiglia. Si ottiene così un rosso fresco e fruttato. Colore rosso rubino, questo rosso del territorio si presenta con profumi tenui che richiamano la composta di mora e mirtillo e si uniscono a tocchi di pepe bianco e liquirizia. In bocca ha una decisa nota di frutta matura e succosa, con una piacevole componente fresco-sapida. E' il vino giusto per accompagnare una merenda gustosa. Ottimo con salumi e formaggi del territorio. Perfetto anche per una grigliata tra amici, programmando le prossime vacanze… In Sardegna, ovviamente.

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.

La Vigna	
Terreno	Sabbiosi, da disfaccimento granitico.
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Carignano 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione delle uve viene effettuata in tini di acciaio termo-condizionati, dove le uve vengono fatte macerare ed il vino successivamente ottenuto, completa il proprio ciclo di maturazione.
Sensazioni	Alla vista rosso rubino. Al naso fresco e fruttato, tenui profumi di composta di mora e mirtillo, si uniscono a sbuffi di pepe bianco e sfumature di liquirizia. Il gusto da una decisa nota di frutta succosa, la cui vivacità è esaltata dall'apporto della componente fresco-sapida. 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821