ACQUISTATO IL .....

"Maia" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2024 2024



Vermentino di grande carattere

Difficile orientarsi tra i premi ottenuti da questo bianco dell'azienda Siddùra. In Italia, e nel mondo, giurie autorevoli lo hanno più volte indicato come uno dei vini italiani più interessanti. Maìa, Vermentino di Gallura DOCG Superiore, è il primo vino nato in azienda da un'accurata cernita dei migliori grappoli. Un Vermentino di grande carattere, figlio di un terroir unico nel suo genere, perfetto per garantire una maturazione ideale ai grappoli in pianta. Suoli sabbiosi di antica origine granitica e un microclima che può essere semplicemente definito "ottimale". Questi sono i "semplici" ingredienti di un bianche che i suoi produttori assicurano… "sa di Gallura". Vermentino al 100%, dopo la diraspatura, le uve vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla temperatura di 2 gradi. Solo a quel punto si procede con la pressatura che consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle delle bucce. Al termine della trasformazione, il vino prosegue il suo lento periodo di maturazione "sur lies", ossia in contatto con i suoi lieviti. Buono già oggi, questo Vermentino targato Siddùra ha una buona capacità di maturazione. In bottiglia, se ben conservato, può tranquillamente continuare a evolvere per un periodo di oltre 5 anni. Portato oggi in tavola, si presenta con una bella veste giallo paglierino carico. Al naso è tipico, con il suo bel bouquet composto da frutta a polpa gialla e fiori bianchi. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico per il vitigno. Può essere proposto benissimo già come aperitivo, con la certezza che tutti gli ospiti chiederanno di proseguire con lo stesso vino anche a tavola. Ottimo con primi e secondi a base di pesce, ha la stoffa e il carattere giusti per accompagnare anche carni bianche e formaggi di media stagionatura.

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 disfacimento granitico
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Cordone Speronato e Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla temperatura di 2°C prima di essere pressate. Questo consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle cellule delle bucce.
Sensazioni	Alla vista giallo paglierino carico, al naso frutta a polpa gialla, e fiori bianchi. Armonico e delicato. In bocca Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno. Temperatura di servizio 8-10°

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