

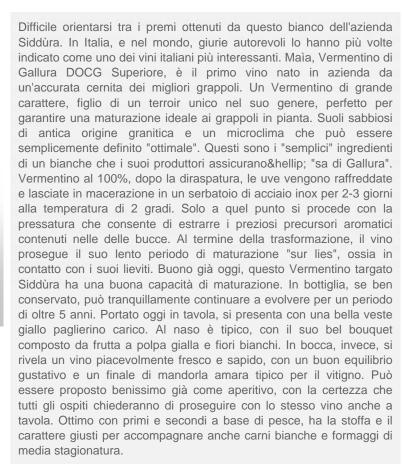
ACQUISTATO IL .....



"Maia" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2024

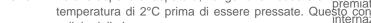
2024

## Vermentino di grande carattere



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

Le uve dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla premiata, in Italia e all'estero, in occasione di numerosi concorsi temperatura di 2°C prima di essere pressate. Questo consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle internazionali.



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°



La Vigna

**Terreno** Sabbiosi, da disfacimento granitico

**Esposizione** Sud-Est

**Allevamento** Cordone Speronato e Guyot

Densità imp. 5600

**II Vino** 

Vinificazione

**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

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