ACQUISTATO IL .....

"Nudo" Rosato Cannonau di Sardegna DOC 2025 2025



Rosato di Sardegna

Avete in mente i grandi rossi sardi da uve Cannonau? Li associate a vini tutto muscolo e tanto alcol? Bene, con questo Nudo di Siddùra il paradigma cambia totalmente. Nudo, infatti, è il frutto di anni di ricerca e di sperimentazioni. Un Cannonau rosé dai profumi inebrianti e dal colore accattivante a cui è difficile resistere. In più, questo vino è proposto in una nuova veste moderna, perfetta per esaltare un vino che non ha molti precedenti in Sardegna. Un bel connubio tra tradizione e innovazione, dove la tecnologia e la conoscenza enologica permettono di esaltare i profumi prima del vitigno di partenza. Un vino che viene definito "giovane e fresco", da assaggiare senza esitazioni. Cannonau di Sardegna DOC Rosato, Nudo nasce da un'accurata lavorazione. Le uve intere vengono pressate immediatamente dopo la raccolta e vinificate in bianco. Dopo una pressatura soffice, il mosto sosta a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox, prima di iniziare la fermentazione. Colore rosa tenue, questo rosato sardo presenta profumi intensi, caratterizzati da note di frutta esotica, pompelmo rosa e ananas. Lievemente agrumato, è possibile anche distinguere richiami di piccoli frutti rossi tipici per il vitigno. In bocca è piacevolmente secco, con un'impronta sapida e fresca. Ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente, Nudo è perfetto fin dal momento dell'aperitivo. Estremamente versatile, accompagna bene tutto un pasto, dall'antipasto ai secondi, di pesce o di carne. Ottimo anche con formaggi freschi a pasta molle.

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 rosato fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve intere vengono pressate immediatamente dopo la raccolta e quindi vinificate in bianco. Dopo una pressatura soffice, il mosto sosta a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox, prima di iniziare la fermentazione.
Sensazioni	Alla vista Rosa tenue. Al naso intenso, caratterizzato da note di frutta esotica, pompelmo rosa e ananas. Lievemente agrumato e caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, in bocca secco, con un'impronta sapida e fresca. Ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente. Temperatura di servizio 8-10°

© 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