ACQUISTATO IL .....

"Spera" Vermentino di Gallura DOCG 2025 2025



Il Vermentino che nasce vicino al mare

Un fascio di luce. E' questo il significato del termine gallurese "Spèra", scelto per questo bianco della cantina Siddùra. Un Vermentino di Gallura DOCG che nasce vicino al mare, in un clima perfettamente mediterraneo, dove i suoli di antica origine granitica e il vento di maestrale, permettono alle uve di giungere a perfetta maturazione, dando vita a vini di grande carattere. Spèra è un bianco fresco e profumato, che nasce in vigneti coltivati con alta densità di piante, fino a 5.600 ceppi per ettaro, allevati a Guyot e cordone speronato. Le uve vengono raccolte a mano in piccole ceste, dove vengono riposte delicatamente per evitare che gli acini si intacchino. Conferiti in cantina, i grappoli vengono sottoposti a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino riposa per un certo periodo in contatto con le proprie fecce nobili, la tecnica del "sur lies". Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolini. Al naso è fine ed intenso, caratterizzato da delicate note fruttate che richiamano di agrumi e la macchia mediterranea. In bocca, invece, è secco, sapido e fresco. Caratterizzato da un buon equilibrio gustativo e da una piacevole persistenza. Moderatamente alcolico, si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma è anche ideale per accompagnare delicati piatti di mare.

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
Allevamento	Cordone Speronato e Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole ceste. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	Alla vista Giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolin, al naso Fine ed intenso. Delicate note fruttate di agrumi e di macchia mediterranea. In bocca secco, sapido e fresco, dal buon equilibrio gustativo e dalla piacevole persistenza organolettica.

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