

"Spera" Vermentino di Gallura DOCG 2024





2024

Il Vermentino che nasce vicino al mare



La Vigna

Terreno Sabbiosi, da disfacimento granitico

Esposizione Suc

Allevamento Cordone Speronato e Guyot

Densità imp. 5600

II 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.

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.