ACQUISTATO IL .....

"Siddaju" Rosso Isola dei Nuraghi IGT 2022 2022



Complessità ed eleganza

Oggi ci troviamo nel cuore della Sardegna. E' qui che nasce Siddaju, Isola dei Nuraghi IGT. Vino rosso strutturato prodotto da Tenute Tondini. Da uve Carignano per il 40%, Cabernet Sauvignon e Nebbiolo entrambe per il 30%, questo vino racchiude in sé l'essenza di un territorio unico e affascinante. Le uve maturano su terreni composti da granito rosa, a un'altezza di circa 350 metri sul livello del mare. Qui il clima è mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde e ventilate. I tre vitigni che compongono il Siddaju vengono vendemmiati manualmente al giusto grado di maturazione. Una volta in cantina, queste fermentano in acciaio per 30 giorni, un periodo che permette di estrarre il massimo di colore, aromi e struttura dal frutto. Segue un affinamento in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi, che conferisce al vino complessità ed eleganza. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso si scopre un bouquet complesso e avvolgente con note di confettura di more e ribes neri. Si aggiungono poi sentori speziati di cioccolato e tabacco. In bocca, infine, si scopre vino piacevolmente morbido, caratterizzato da un corpo pieno ed elegante. I tannini sono ben strutturati ma vellutati. La persistenza è lunga e piacevole, con un finale minerale che invita ad un altro sorso.

Situate nel suggestivo territorio dell'Alta Gallura, Tenute Tondini è una realtà vitivinicola a conduzione familiare che sin dalla sua fondazione nel 2004, ha saputo distinguersi per la qualità e l'originalità dei suoi vini. La cantina si trova a San Leonardo, tra i comuni di Luras e Calangianus, una zona conosciuta non solo per la produzione di eccellente Vermentino, ma anche per essere la principale area sarda di coltivazione del sughero. La famiglia Tondini si dedica con passione alla coltivazione dei 20 ettari di vigneti. Il Vermentino occupa la maggior parte della superficie vitata, riflettendo la vocazione naturale del territorio. Tuttavia, i vigneti ospitano anche altre varietà autoctone come il Moscato, il Cannonau e la Caricagiola, oltre a internazionali come Nebbiolo, Sangiovese e Dolcetto. I filari si trovano ad altitudini comprese tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, beneficiando di ottime escursioni termiche giornaliere che esaltano le caratteristiche aromatiche delle uve. La filosofia produttiva della famiglia si basa sul principio che la qualità del vino nasce innanzitutto in vigna. Per questo, le rese per ettaro sono volutamente limitate, garantendo una maggiore concentrazione e intensità dei sapori. In cantina, poi, l'obiettivo è assecondare e valorizzare ciò che il territorio offre, utilizzando tecnologie moderne per preservare il patrimonio aromatico dei vini durante la fermentazione. Per l'invecchiamento, invece, i bianchi riposano in acciaio, mentre i rossi maturano principalmente in botti di rovere, aggiungendo complessità e struttura.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, disfacimento granitico
Esposizione Allevamento	Controspalliera, Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	40% Carignano, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione fermentativa di 30 giorni
Sensazioni	Confettura di more e ribes, note di cioccolato e tabacco. Al gusto, Morbido, fitto ed elegante.

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