ACQUISTATO IL .....

"Montidimola" Vermentino di Gallura DOCG Vendemmia Tardiva 2023



Fiero e strutturato

Oggi siamo ad Arzachena, nella Gallura più autentica e selvaggia. Qui Vigne Surrau coltiva le sue vigne su terreni dove il granito è il re indiscusso del paesaggio. I suoli nascono proprio dal disfacimento di queste rocce millenarie. Questo fattore costringe la pianta a faticare e a produrre pochi grappoli ma ricchissimi di carattere. Inoltre il clima è costantemente influenzato dal vento di Maestrale. Questo soffio pulisce i vigneti e porta con sé il sale del vicino mare. Vinificazione in purezza di Vermentino, il vitigno qui esprime una personalità calda ed evoluta, ben lontana dalle versioni più semplici e beverine a cui siamo abituati. Dopo la diraspatura, le uve fanno una criomacerazione a contatto con le bucce per 12-24 ore sotto i 10 gradi. La fermentazione si divide a metà. Il 50% fermenta in grandi botti di rovere di Slavonia non tostate, mentre l'altro 50% viene ospitato in vasche ovoidali di cemento. Questa combinazione unisce l'abbraccio del legno alla microssigenazione naturale del cemento. Il vino affina poi sui propri lieviti per 6 mesi nelle stesse vasche e botti, prima di riposare in bottiglia per un anno intero. Nel calice cattura subito lo sguardo grazie a un colore giallo intenso arricchito da caldi riflessi dorati. Al naso si rivela ricco di sfumature. Note delicate di vaniglia si intrecciano a profumi di fiori bianchi e a netti richiami di macchia mediterranea. In bocca il sorso è pieno, morbido e piacevolmente rotondo. La coerenza con i profumi percepiti al naso è perfetta, e il finale si distende con una persistenza davvero lunga. A tavola esige piatti di carattere. Da provare, per esempio, con una zuppa di pesce alla gallurese, ricca e saporita, perché il corpo del vino regge la struttura del piatto.

La Gallura è un angolo di Sardegna dove il vento di maestrale pulisce l'aria e il granito modella un paesaggio di rara e selvaggia bellezza. Qui, a pochi minuti dalle acque cristalline della Costa Smeralda e alle porte di Arzachena, si trova Vigne Surrau. Questa cantina non nasce da una tradizione contadina tramandata da generazioni, ma da una visione contemporanea. Nei primi anni 2000, la famiglia Demuro - noti imprenditori locali - ha scelto di ridare vita a una valle incantata ricca di sorgenti, un tempo legata alla cultura degli storici "stazzi" galluresi. Quello che era iniziato come un legame affettivo con la propria terra si è trasformato in un progetto vitivinicolo d'avanguardia che oggi si estende su circa 70 ettari, divisi in diversi appezzamenti. Guidando lungo le strade che collegano Arzachena a Porto Cervo, è impossibile non notare la cantina. La struttura di Vigne Surrau è una vera e propria opera d'arte architettonica: una trama elegante di legno, vetro e pietra locale che si fonde con le colline circostanti. Progettata secondo i principi della sostenibilità e dell'efficientamento energetico, non è solo un luogo di produzione ad alta tecnologia, ma uno spazio aperto alla cultura. Al suo interno, tra una vasca in acciaio e una bottaia sotterranea, trovano spazio mostre d'arte, esposizioni fotografiche e convegni, rendendo la cantina un salotto d'incontro per chi ama il vino e la bellezza. I vigneti aziendali affondano le radici in suoli sabbiosi nati dal millenario disfacimento del granito. Questo terreno così particolare, unito alle forti escursioni termiche e alle brezze marine che portano il sale del mare fin sui filari, regala alle uve una freschezza e una mineralità impossibili da replicare altrove.

La Vigna

Terreno	Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	vermentino 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menà di pesce
Vinificazione	Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore a una temperatura inferiore ai 10°c. La fermentazione avviene per il 50% in grandi botti di rovere di Slavonia non tostate e per il 50% in vasche ovoidali di cemento. L'assemblaggio evolve poi in presenza dei propri lieviti nelle stesse vasche di cemento e grandi botti di rovere per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Colore Colore giallo con riflessi dorati. Profumo Al naso è intenso e ricco di dettagli, con vaniglia e rimandi floreali uniti a ricordi mediterranei. Sapore Il sorso è morbido e rotondo, coerente con il naso e decisamente persistente.

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