ACQUISTATO IL .....

"Sciala" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2025 2025



Grande carattere e precisione

Ci troviamo ad Arzachena, nel cuore del nord-est della Sardegna. Qui la cantina Surrau coltiva i suoi vigneti in un territorio unico, plasmato da spettacolari affioramenti di granito e costantemente accarezzato dalle brezze marine. Il suolo granitico, povero ma ricchissimo di minerali, costringe le viti a spingere le radici in profondità. Questo stress costruttivo si traduce in uve concentrate e profumatissime. Un aneddoto curioso riguarda proprio il granito di queste zone, storicamente usato dagli scalpellini locali per costruire i tipici stazzi galluresi. Oggi, quello stesso elemento minerale che un tempo proteggeva i pastori dona al vino una longevità e una spina dorsale davvero inconfondibili. La menzione "Superiore" indica un vino ottenuto da rese per ettaro più basse e con una maturità del frutto superiore, elementi che garantiscono una struttura e una complessità aromatica fuori dal comune. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono sottoposte a una severa selezione tramite una sgranellatrice automatica di ultima generazione. Questo macchinario elimina ogni residuo di foglie o acini non perfettamente maturi. Quindi il mosto svolge una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce, seguita dalla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vero segreto della sua consistenza risiede però nell'affinamento di circa quattro mesi in acciaio, durante il quale il vino riposa sulle proprie fecce fini con continui bâtonnage per guadagnare in morbidezza e polpa. Colore giallo paglierino decisamente luminoso, impreziosito da giovani riflessi verdolini, al naso l'impatto è ricco e solare, con sentori di frutta tropicale, come ananas e mango, ben integrati con note di salvia, rosmarino e una netta sensazione gessosa. In bocca colpisce per il perfetto bilanciamento: è morbido, quasi avvolgente, ma subito ravvivato da una freschezza agrumata e da una sapidità marina che fa saltare sulla sedia. Il finale è pulito, lunghissimo e coerente. Si sposa alla perfezione con piatti di mare strutturati.

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	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e gli acini sottoposti ad una selezione con sgranellatrice automatica, mantenendo l'integrità della bacca ed eliminando parti surmature,acerbe e residui fogliari. Dopo un breve contatto delle bucce con il mosto a bassa temperatura, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16-18°C, dove evolverà per alcuni mesi a contatto con le proprie fecce fini (batonnage). Invecchiamnto: Affinamento in acciaio per circa 4 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdi. Al naso è decisamente ricco e territoriale, con rimandi tropicali e una bella nota mediterranea e una componente minerale. Il sorso è morbido e fresco, sapido, con la mineralità sempre in evidenza unita a sentori agrumati.

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.

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