



ACQUISTATO IL .....

"Sciala" Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2025 2025



*Svinando*

## 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 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 10 ettari, divisi in diversi appezzamenti, integrando la coltura tradizionale con colture a più alta tecnologia. Dopo una breve macerazione a freddo 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 (bâtonnage). Invecchiamento: Affinamento in acciaio per circa 4 mesi. 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'efficiamento energetico, 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

### 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 per sgranellatrice automatica, mantenendo l'integrità della bacca ed eliminando parti surmature, acerbe e residui di foglie. Dopo una breve macerazione a freddo 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 (bâtonnage). Invecchiamento: Affinamento in acciaio per circa 4 mesi.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdi. bella nota mediterranea e una componente minerale in evidenza unita a sentori agrumati.

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.