

BÈRU

Questo vino rappresenta la voglia di sperimentare che si respira in tutta l'azienda. La nostra sfida è dimostrare che il Vermentino è un vitigno "versatile". Pur sottoponendolo a diversi tipi di lavorazioni, mantiene sempre la propria identità e le pregiate caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto conoscere ed apprezzare in tutto il mondo. Abbiamo, quindi, voluto dedicare un angolo della cantina all'*élevage en barrique*.

NOMEN EST OMEN: [veru] (Etrusco) – Nobile, superiore – Origine di Vermentino

Classificazione:	Vermentino di Gallura DOCG
Varietà:	Superiore Vermentino 100%
Anno di produzione:	2015
Area di origine:	Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi, da disfacimento granitico
Altimetria:	350 m slm
Resa per ettaro:	60 q.li/ha
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5600piante/ha
Vinificazione:	Raccolta rigorosamente manuale, con cernita manuale dei migliori grappoli. Le uve diraspate vengono lasciate macerare alcune ore prima di procedere ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in piccoli fusti di rovere francese.
Temperatura di fermentazione:	16-18 °C
Tempo di fermentazione/macerazione:	Lenta fermentazione
Maturazione:	<i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Estate -autunno 2016
Gradazione alcolica:	14,0 % vol
Capacità evolutiva:	8 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Giallo paglierino con riflessi dorati
- Olfatto:	Molto fine, intenso e complesso, con <i>nuance</i> di crema pasticciera e timo. Si riconoscono il corbezzolo e il frutto della passione
- Sapore:	Vino di corpo, elegante e raffinato, con un'ottima mineralità morbida, finale di fiori bianchi e acacia
Conservazione:	Servire ad una temperatura di 12-13 °C.



SIDDURA
Sardegna in purezza

SOCIETA' AGRICOLA SIDDURA SRL
Località Siddura Snc
07020 Luogosanto OT, Italia
Tel: +39 079 65 73 027
E-mail: info@siddura.com
Web: www.siddura.com