



SIDDURA
Sardegna in purezza



MAIA

È il primo vino nato in azienda, proveniente dalle vigne con il miglior terroir. Un'accurata cernita dei migliori grappoli, l'unicità dei suoli derivanti da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maia, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per crudités di mare, crostacei e bottarga

Nomen est omen:
 [Ma'iyà] MAIA (gallurese) – Magia.

SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito della Gallura, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un bianco fresco e profumato, moderatamente alcolico, che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche ideale accompagnamento per delicate pietanze di mare.

Nomen est omen:
 SPERA (gallurese) – fascio di luce

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 "poliedrico", ricco di sfaccettature, che si adatta ad essere lavorato in tanti modi diversi, pur mantenendo 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: a partire dalla vinificazione, Bèru viene lavorato in piccoli fusti di rovere francese.

Nomen est omen:
 [veru] BERU (etrusco) – nobile, superiore – origine di Vermentino

ÈREMA

Erema è il vino rosso più giovane della nostra cantina. Un sapiente blend di uve rosse tradizionali e Cagnulari vinificati in acciaio, dalle caratteristiche di freschezza e dai profumi di piccoli frutti del sottobosco che lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e la sua piacevolezza di beva creano un perfetto connubio sia con pietanze di terra che di mare.

Nomen est omen:
 ÈREMA (etrusco) – piccola piantina

BACCO

Il nostro Cagnulari, proveniente dalla zona più vocata della Sardegna per questo vitigno, dove viene coltivato fin da tempi più antichi. Intrigante al naso per i suoi marcati profumi di ciliegia marasca, con un bellissimo colore rubino intenso e dal gusto pieno e avvolgente. Bacco è dedicato a quei palati che sono alla ricerca di un vino raro e particolare.

Nomen est omen:
 BACCO (it) – per i romani Dio del vino

FÒLA

Fòla è per noi l'essenza del Cannonau, da vigneti che la cantina segue direttamente, monitorando il giusto sviluppo dell'uva attraverso analisi sensoriali e di laboratorio. Questo vitigno, diffuso in varie aree del Mediterraneo, ha trovato in Sardegna il suo habitat ideale e solo qui il suo frutto raggiunge quelle caratteristiche che lo rendono inimitabile. Fòla è un vino complesso, morbido e persistente.

Nomen est omen:
 FOLA (gallurese) – favola

TÌROS

Anche in Sardegna si possono fare vini dal gusto affascinante e suadente, sapientemente affinati in rovere, senza che quest'ultimo prenda però mai il sopravvento sul frutto. Uve Sangiovese e Cabernet, che la cantina lavora con cura per ottenere un vino dal gusto vellutato e persistente. Una bottiglia importante e longeva, che non poteva mancare a completare con il suo prestigio la ricca gamma dei vini prodotti da Siddùra.

Nomen est omen:
 TIROS (etrusco) – vino

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDÙRA SRL .
 LOCALITÀ SIDDURA SNC .
 07020 LUOGOSANTO (OT)

TEL: +39 079 65 73 027
 E-MAIL: INFO@SIDDURA.COM
 WEB: WWW.SIDDURA.COM

Sardegna

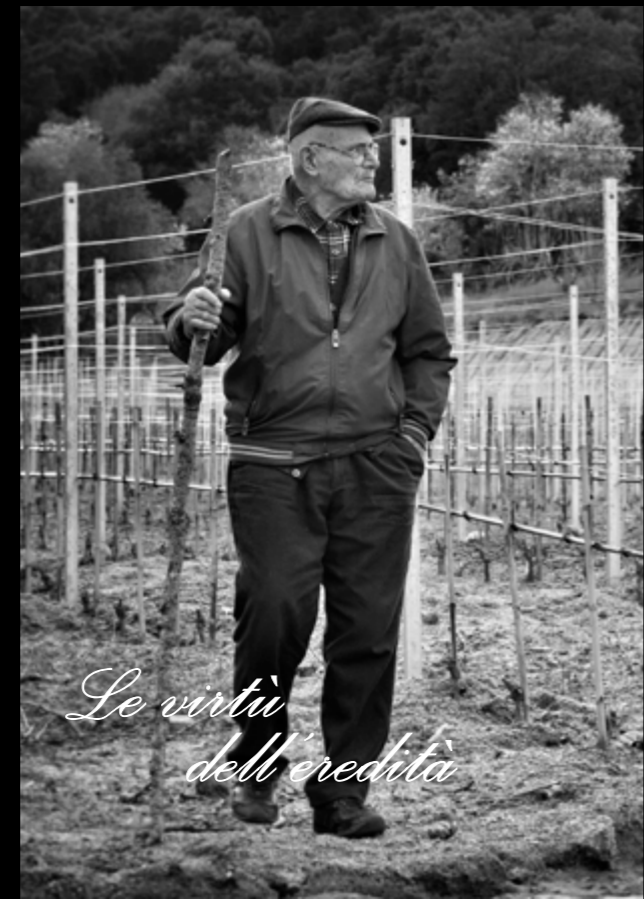


SIDDÙRA
Gallura



DOVE LA VITICOLTURA È ANTICA QUASI COME IL PAESAGGIO

La nobile cultura del vino è antica come la storia della gente che, nel corso dei secoli, ha popolato questa terra. E' in questo angolo di Sardegna che la tradizione si rinnova. Qui abbiamo creato qualcosa di unico e straordinario che nasce da radici lontane nel tempo. Siamo fieri di far parte di questa grande eredità Gallurese.



Le virtù dell'eredità



Siddùra nasce da una profonda ricerca di qualità, perfezione e armonia. Il nostro obiettivo è quello di produrre vini che siano espressione della Sardegna più pura. Consideriamo i nostri prodotti un dono della Natura, coltivati con l'amore per la terra e la dedizione delle nostre mani. Il resto del lavoro lo fa il caldo sole mediterraneo. I risultati di questa filosofia sono visibili e persino più evidenti nel bicchiere...



è difficile essere semplici

LA STORIA DELLA PASSIONE

Scoprendo nel 2008 una proprietà abbandonata ma incantevole nel cuore della Gallura è nata una sfida affascinante. L'ammirazione per questo terra e per la sua potenzialità di produrre un vino di altissima qualità ispirato la creazione di un'azienda agricola. È stato un atto di amore per la Sardegna. Un tributo alla purezza,

semplicità e tradizione di un'isola che ha conquistato il nostro cuore. L'azienda Siddura rappresenta la nostra interminabile curiosità, ambizione e determinazione verso questo progetto che è diventato fonte di orgoglio e soddisfazione per tutti noi.



i nostri vini

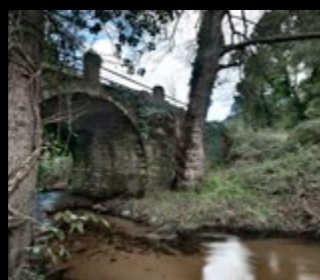
DOVE IL VINO DIVENTA ART

La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata al fine di sfruttare la coibentazione naturale data dal suolo. Qui si svolge l'intera filiera produttiva, dall'uva alla bottiglia, privilegiando le fermentazioni spontanee e utilizzando i più diversi tipi di contenitori: dalle vasche in cemento, alle botti, alle anfore. Il nostro compito è quello di rispettare ed esaltare la qualità del prodotto che ogni anno ci viene donato dalla Natura, con massima intelligenza, esperienza e professionalità.



...la nostra Isola...

Siddùra è situata vicino a Luogosanto, un pittoresco paesino medievale di circa 1900 abitanti. Si trova a circa 320 m sul livello del mare, ai piedi del "Monti Ghjuanni" vicino ad Arzachena, Santa Teresa di Gallura e Palau, nel cuore della Gallura. Chi osa la faticosa salita al monte, è premiato da un panorama mozzafiato sulla Gallura e sui vigneti della tenuta.



L'emozione di un territorio

Primavera, estate, autunno e inverno... seguiamo il gentile ciclo della Natura, in una zona dove il clima e le stagioni imprimono ai vini il loro carattere unico e particolare. Siddùra si trova in un paradiso naturale, che tenta tutti i sensi con un paesaggio selvatico, punteggiato di fitte

foreste di sugheri e profumato dalle fragranze della Macchia Mediterranea. Un territorio dove le colline proteggono le piante e dove la leggera brezza marina accarezza la vite attenuando le calde temperature estive. Sole, pioggia, terra, acqua... ed un vino secondo natura.



fatto a mano - fatto col cuore



I terreni delle vigne di Siddùra sono un misto di granito, sabbia e argilla. Sono terreni sciolti, spesso aridi, ideali per la viticoltura. In queste condizioni la vite, che è una pianta abituata a soffrire "la fame e la sete", riesce a dare i prodotti migliori. Le buone escursioni termiche, il clima ventilato e l'ottimo irraggiamento delle delicate pendenze collinari fanno il resto, preservando e esaltando le caratteristiche organolettiche dei frutti. Il nostro scopo è quello di produrre vini che si identifichino con il Terroir dal quale provengono.

CANNONAU & CAGNULARI

L'uva Cannonau ha un basso contenuto di tannini ed ha un colore non troppo intenso, quindi in grado di fornire buoni vini fruttati. In condizioni climatiche estreme (siccità, calore, vento) e con basse rese, il Cannonau dà rossi corposi e di lunga longevità. Le proprietà del vitigno: il vino è di solito ricco di alcol, ma morbido. Il Cannonau è, il vitigno rosso più importante della Sardegna e la seconda varietà più coltivata, con oltre 7500 ettari di vigneti

Il Cagnulari germoglia e matura tardi e ha una crescita verticale con bassa resa. I vini sono di un colore rosso rubino intenso, ricchi di tannini e con un'acidità marcata, hanno aroma intenso, ma allo stesso tempo un profumo delicato. Il Cagnulari è prevalentemente usato in uvaggio con altre varietà.



VERMENTINO

Il Vermentino è il vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna. La sua maturazione relativamente tarda è la base di un vino bianco corposo. Si pensa che il vitigno sia di origine spagnola. L'uva è coltivata oggi principalmente sulle due vicine isole mediterranee di Sardegna e Corsica, ma anche in Languedoc, nella Francia del sud. Il prodotto finale, brilla di un colore giallo paglierino eccezionalmente intenso, solitamente dai riflessi verdognoli. Il gusto è molto intenso, sapido e minerale, con note fruttate dominanti nel bouquet. Il Vermentino viene soprattutto apprezzato dagli amanti del sapore amaro, perché quest'uva conferisce al vino una sfumatura finale leggermente amarognola.