

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 come ideale accompagnamento a delicate pietanze di mare.

NOMEN EST OMEN: SPERA (gallurese) – fascio di luce

Classificazione:	Vermentino di Gallura DOCG
Varietà:	Vermentino 100%
Anno di produzione:	2013
Zona di produzione:	Gallura (Nord-Est Sardegna), Italia
Suoli d'origine:	Sabbiosi, da disfacimento granitico
Altimetria:	Circa 300 metri slm
Resa per ettaro:	70 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di allevamento:	5625 piante/ha
Vendemmia:	Manuale, nella prima metà di Settembre, in piccole cassette
Vinificazione:	Dopo la diraspatura dei grappoli le uve vengono pressate in maniera soffice e lasciate macerare per alcune ore insieme al mosto fiore. La fermentazione avviene in tini di acciaio per 12-15 giorni a basse temperature, intorno ai 13°-15° C.
Maturazione:	Sulla feccia nobile in tini d'acciaio per alcuni mesi
Affinamento:	In bottiglia per almeno un mese prima di essere messo in commercio
Periodo di imbottigliamento:	Marzo 2014
Gradazione alcolica:	13,0 % vol.
Capacità evolutiva:	1-2 anni
Colore:	Brillante, giallo paglierino con caratteristici riflessi verdognoli
Naso:	Fine, delicato ma intenso, fruttato, con sentori di frutta tropicale e fiori della macchia mediterranea che si esaltano con l' affinamento in bottiglia
Palato:	Secco, fresco e sapido con gradevole delicatezza e finezza, con un buon corpo e una buona persistenza in bocca e un leggero retrogusto di mandorla amara
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo, si sposa bene con tutte le pietanze di mare dal sapore delicato, ma anche carni bianche alla piastra e formaggi a pasta molle



SIDDÙRA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ' 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