

MAÌA

È il nostro primo vino nato in azienda da un'accurata cernita dei migliori grappoli. Il particolare tipo di terreno derivante da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maìa, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura".

NOMEN EST OMEN: [Ma'iyà] MAÌA (gallurese) - Magia

Denominazione:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Varietà:	Vermentino 100%
Anno di produzione:	2021
Area di origine:	Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi, da disfacimento granitico e ciottoli
Altimetria:	300 metri slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5600 piante/ha
Vinificazione:	Le uve dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla temperatura di 2°C prima di essere pressate. Questo consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle cellule delle bucce.
Temperatura di fermentazione:	15-16 °C
Durata della fermentazione:	20 giorni
Maturazione:	<i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Primavera 2022
Gradazione alcolica:	14,5 % vol.
Capacità evolutiva:	5 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Giallo paglierino carico.
- Olfatto:	Frutta a polpa gialla, e fiori bianchi. Armonico e delicato.
- Sapore:	Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.
Conservazione:	Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C - 70%. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.



SIDDURA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SNC
Località Siddura Snc
07020 Luogosanto Nord Est Sardegna, Italia
Tel: +39 079 65 73 027
E-mail: info@siddura.com
Web: www.siddura.com