

Siddura: le virtu' dell'eredita'



Situato nei pressi del pittoresco paesino medievale di Luogosanto, [Siddùra](#) può essere descritta come il cuore della Gallura. Qui la cultura nobile del vino è antica quanto la storia dei popoli che hanno abitato questa terra nel corso dei secoli. È in questo angolo di Sardegna che la tradizione si rinnova.

I terreni delle vigne di Siddura sono un misto di granito, sabbia e argilla. Sono terreni sciolti, spesso aridi, ideali per la viticoltura. In queste condizioni la vite, ovvero 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. Produrre vini che si identifichino con il Terroir dal quale provengono e’ lo scopo di Siddura.

Le particolari condizioni climatiche delle nostre vigne unite a suoli di indiscussa vocazione vitivinicola sono il segreto della qualità dei vini. Le differenti forme di allevamento: cordone speronato, guyot ed alberello, assieme alla qualità dei vitigni e alla bassa produzione per ceppo, danno vita a prodotti di grande equilibrio, armonia ed eleganza.

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. Rispettare ed esaltare la qualità del prodotto che ogni anno viene donato dalla natura, con massima intelligenza, esperienza e professionalità e' la mission di Siddura.

BÀCCO



Il loro Carignano, proviene dalla zona più vocata della Regione Sardegna per questo vitigno, introdotto dai Fenici attorno al IX secolo a.C. e poi diffuso in epoca romana nel sud-ovest dell'isola. Le caratteristiche gusto-olfattive del vino rispecchiano, quelle del territorio in cui nasce, caratterizzato dalla macchia mediterranea, cespugli di mirto e corbezzolo, si alternano

al lentischio e all'elicriso. Una dimensione tra cielo e terra che rende lo spazio indefinito e protrae lo sguardo verso l'orizzonte.

Rosso rubino intenso, avvolgente e complesso, incipit di ribes e bacche sotto spirito, accompagnato da spezie dolci. Al palato è corposo, dal gusto fruttato e persistente, scemando in un gioco di alternanze tra freschezza e sottili note tanniche.

TÌROS



La Regione Sardegna con i suoi scenari unici e paesaggi incantati, non è solo terra per grandi vini rossi da uve autoctone, ma è oggi riconosciuta anche per il grande valore del proprio terroir, ideale per la coltivazione di varietà sia nazionali che internazionali, in grado di dar vita a vini di straordinaria struttura ed eleganza, quali Tìros. Uve che la cantina lavora con cura per ottenere un blend armonico e persistente. Un vino importante e da lungo affinamento, che non poteva mancare per completare, con il suo prestigio, la ricca gamma dei vini prodotti a Siddùra.

Rosso intenso, fine e opulento, con un bouquet complesso di note speziate, frutti rossi e confettura di more. Pieno e vellutato, di grande eleganza, con morbidi tannini che donano piacevolezza, intensità e corpo.

MAÌA



È il loro 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 Maia, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura".

Giallo paglierino carico. frutta a polpa gialla, e fiori bianchi. armonico e delicato.

Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.