

Il rosato Nudo di Siddùra, miglior Cannonau d'Italia

20 Febbraio 2024



E' il Cannonau rosé Nudo di Siddùra il migliore d'Italia. Il riconoscimento arriva da **Luca Maroni**, grande maestro dell'enologia italiana. Il giornalista e analista sensoriale romano ha inserito il rosé Nudo nella pubblicazione "I primi vini italiani per vitigno e tipologia" e si tratta dell'unico Cannonau presente nella guida.

Nudo nella grande scuola internazionale dei rosati. La Cantina Siddùra di Luogosanto continua nel suo percorso di crescita verso l'eccellenza e grazie al lavoro improntato alla qualità ha ottenuto questo prestigioso riconoscimento. La pubblicazione assegna al Nudo 95 punti su 100: una recensione importante che piazza il Cannonau rosé di Luogosanto ai vertici della classifica di questa tipologia di vino, figlio del vitigno principe dei rossi nell'Isola. Il riconoscimento di Luca Maroni al lavoro di Siddùra e, in particolare, alla qualità del rosé gallurese,

coincide con l'arrivo sul mercato del nuovo Nudo. **Il direttore commerciale di Siddùra, Raffaele Cani,** spiega: "Si tratta di un rosato che si contraddistingue per stile e qualità. Abbiamo lavorato alla nuova annata sulla scia dei successi precedenti. **Nudo è un vino che** , per gradazione alcolica e per scelte produttive, si inserisce a pieno titolo tra quelli della **grande scuola internazionale dei rosati** ". Un altro successo per la Cantina sarda che fin dalle origini coltiva e lavora il vino nel segno della qualità. Una filosofia che corrisponde all'impegno quotidiano e che trova conferma negli oltre 720 premi conquistati nelle competizioni enologiche del mondo.

La guida. Nella pubblicazione di Luca Maroni il Cannonau è indicato come un vitigno che preferisce " climi caldi, zone di collina ben esposte e ventilate. Dà vini di colore rosso rubino chiaro, di sapore gradevole e speciale, fruttati, armonici, di struttura leggera". Tutti i vini sono stati giudicati secondo tre canoni rigorosi: la consistenza, l'equilibrio e l'integrità. Il Nudo di Siddùra ha ottenuto 32 punti nel primo e nel terzo parametro e 31 punti nel secondo. " Una delle caratteristiche principali del rosè di Siddùra - **spiega l'enologo, Dino Dini** - è quello di evocare l'atmosfera mediterranea con il suo complesso bouquet, che esalta i sensi con un'ampia gamma di sentori fruttati, floreali e agrumati. Il suo affascinante colore rosa tenue dona a questo vino un aspetto elegante ed invitante, che richiama i tramonti sulla costa e un'atmosfera di raffinatezza e convivialità. Queste sfumature di rosa sono il risultato di un contatto limitato tra il mosto e le bucce di uve rosse Cannonau nel corso della vinificazione: una tecnica affinata con il decoro delle vendemmie, volta ad esaltare la vibrante freschezza e la preziosa salinità del vino."