

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 "versatile". Pur sottoponendolo a diversi tipi di lavorazioni, mantiene sempre la propria identità e le pregiate caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto conoscere e apprezzare in tutto il mondo. Abbiamo, quindi, voluto dedicare un angolo della cantina all'*élevage en barrique*.

NOMEN EST OMEN: [Beru] (sardo) - Vero, Nobile, superiore - Origine di Vermentino

Classificazione: Vermentino di Gallura DOCG
Varietà: Superiore Vermentino 100%
Anno di produzione: 2016
Area di origine: Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo: Sabbiosi, da disfacimento granitico

Altimetria: 350 m slm
Resa per ettaro: 60 q.li/ha
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Raccolta rigorosamente manuale, con cernita manuale dei migliori grappoli. Le uve diraspate vengono lasciate macerare alcune ore prima di procedere ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in piccoli fusti di rovere francese.

Temperatura di fermentazione: 16-18 °C
Tempo di fermentazione/macerazione: Lenta fermentazione
Maturazione: *Sur lies*

Periodo di imbottigliamento: Estate -autunno 2017
Gradazione alcolica: 14,0 % vol
Capacità evolutiva: 8 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

- Olfatto: Molto fine, intenso e complesso, con *nuance* di crema pasticciera e timo. Si riconoscono il corbezzolo e il frutto della passione

- Sapore: Vino di corpo, elegante e raffinato, con un'ottima mineralità morbido, finale di fiori bianchi e acacia

Conservazione: Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



SIDDURA
Sardegna in purezza

SOCIETA' 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