



## Siddùra presenta il suo Vermentino Docg superiore Bèru da 4 medaglie d'oro

15 MAGGIO 2024

2 MINUTE READ

Nei prossimi giorni Siddùra lancerà sul mercato l'ultima annata del Vermentino di Gallura Docg Superiore 2022, Bèru: un vino che, prima ancora di essere messo in commercio, ha già saputo conquistare i giurati di prestigiosi concorsi internazionali come il Frankfurt International Trophy, il Vinalies International, il Concours mondial des Féminalises e il Challenge International du Vin. Una conferma dell'eccellenza per un Vermentino che nella sua storia vanta medaglie di platino e l'inserimento nella classifica stilata dalla prestigiosa rivista Decanter dei "Super-Italians", con i 12 migliori vini d'Italia. Ecco perché Bèru 2022 nasce sotto la stella più propizia.

“Si tratta di una produzione limitata – spiega Mattia Piludu, direttore tecnico di Siddùra – e viste le numerose richieste certamente si renderà necessario contingentarne le quantità”. La cantina sarda ha accolto con grande soddisfazione la vittoria delle quattro medaglie d’oro internazionali: il Bèru 2022 è sicuramente una delle annate più attese di sempre tra i vini Siddùra e i riconoscimenti ottenuti dalle giurie di quattro concorsi tra i più prestigiosi nel panorama internazionale sanciscono l’ottimo lavoro svolto dalla Cantina.

Bèru 2022 “Limited edition” conferma, una volta di più, la volontà dell’azienda della Sardegna di voler sempre operare mantenendo gli standard qualitativi elevati: si tratta di un vero e proprio comandamento che indirizza l’intera attività produttiva di Siddùra, dal lavoro nei campi a quello in Cantina, passando per il marketing e la commercializzazione: “Bèru 2022 rappresenta una nuova interpretazione di questo vino, prossimo al lancio sul mercato. È stato cambiato lo stile della vinificazione per adeguarlo all’evoluzione del gusto del consumatore” sottolinea Raffaele Cani, direttore commerciale di Siddùra.



Genesi di un Vermentino speciale: la coltivazione del vitigno Vermentino rappresenta il cuore pulsante di Siddùra: oltre a coprire la maggiore superficie vitata aziendale, si diversifica in base alla composizione del suolo, all’esposizione degli appezzamenti e all’altitudine in cui viene coltivato. In queste diverse condizioni pedoclimatiche, l’uva è quindi in grado di esprimere caratteristiche uniche, che si adattano a diversi stili di vinificazione. “Si potrebbe tranquillamente asserire che con Bèru non è la barrique a nobilitare il vino, bensì il Vermentino di Siddùra a nobilitare questi piccoli contenitori” sottolinea Dino Dini, enologo della Cantina di Luogosanto. Bèru è un Vermentino di Gallura Docg Superiore vinificato in piccoli fusti di rovere, in cui l’influenza del legno gioca un ruolo cruciale nel definire la complessità e la struttura del vino. Il Vermentino destinato a Bèru, una volta completata la fermentazione in barrique, è in grado di esprimere una complessità sorprendente. L’affinamento sui lieviti e il bâtonnage contribuiscono a donare al vino aromi terziari, ad arrotondare la struttura e integrare l’acidità.