

# SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito della Gallura, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un bianco fresco e profumato, moderatamente alcolico, che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche come ideale accompagnamento a delicate pietanze di mare.

## NOMEN EST OMEN: SPÈRA (gallurese) – Fascio di luce

**ANNO DI NASCITA:** 2012

**PREMI VINTI AL 1/1/2024:** 104

Denominazione: Vermentino di Gallura Docg  
Varietà: Vermentino 100%

**Anno di produzione:** 2023

Area di origine: Gallura, Regione Sardegna (Italia)  
Suolo: Sabbiosi, da disfacimento granitico

Altimetria: 250 m slm  
Resa per ettaro: 70 q.li/ha  
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato  
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano in piccole ceste. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 12-13 °C  
Tempo di fermentazione/macerazione: Medio-lenta fermentazione  
Maturazione: *Sur lies*

Periodo di imbottigliamento: Primavera-estate 2024

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.  
Capacità evolutiva: 3 anni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolini
- Olfatto: Fine ed intenso. Delicate note fruttate di agrumi e di macchia mediterranea.
- Sapore: Secco, sapido e fresco, dal buon equilibrio gustativo e dalla piacevole persistenza organolettica.

Conservazione: Servire ad una temperatura di 6-8 °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: marketing@siddura.com  
Web: www.siddura.com