

Vino: Bèru di Siddùra premiato miglior vermentino d'Italia

Nuovo riconoscimento per la cantina di Luogosanto



Siddùra fa triplete col suo vitigno simbolo.

Bèru si aggiudica il riconoscimento di miglior vermentino d'Italia al concorso enologico nazionale vermentino 2025, l'unico ufficialmente autorizzato dal ministero dell'Agricoltura.

L'etichetta della cantina di Luogosanto la spunta su 200 vini giunti da sette regioni italiane (oltre alla Sardegna Toscana, Puglia, Liguria, Sicilia, Lazio e Umbria). I vini sono stati valutati da 42 giudici, suddivisi in sette giurie specializzate.

Bèru si è imposto conquistando la Gran Medaglia d'Oro con 96,67 punti su 100 e primo posto assoluto in classifica.

Un traguardo importante per l'azienda gallurese che per il terzo anno consecutivo ottiene il massimo riconoscimento nazionale. Una conferma dopo i successi ottenuti negli anni scorsi da Maia e Spèra, insigniti del titolo di miglior Vermentino d'Italia in contesti altamente selettivi e autorevoli.

Per la cantina di Luogosanto si tratta della terza affermazione consecutiva di un Vermentino Docg, a testimonianza di una leadership solida e riconosciuta nella valorizzazione del vitigno.

Il concorso è organizzato da Aps Promo Eventi presieduto da Mario Bonamici, la premiazione si è tenuta a Massa, in Toscana a Palazzo Ducale. "Un concorso che non fa sconti - afferma Bonamici - dove l'eccellenza viene riconosciuta solo a chi raggiunge livelli qualitativi assoluti. Una selezione severa, condotta secondo le rigide linee guida ministeriali, che ha premiato solo il 35% dei vini in gara con la medaglia d'oro. Il punteggio altissimo assegnato a Bèru conferma un valore oggettivo e indiscutibile. Nel 2026 sarà proprio la Sardegna ad ospitare l'edizione internazionale del concorso, offrendo una nuova prestigiosa occasione per celebrare questo vitigno straordinario".

Mattia Piludu, direttore generale della Cantina, definisce Bèru "l'etichetta più audace di Siddùra: un Vermentino affinato in barrique, capace di unire struttura ed eleganza. Si distingue per un profilo aromatico raffinato e complesso, con sentori di crema pasticciera, timo, corbezzolo e frutto della passione. Una prova della straordinaria versatilità del vitigno, che riesce a mantenere la propria identità anche attraverso vinificazioni innovative".