

A'MARE

La Sardegna si riconferma terra d'elezione per la produzione di vini rosé, esprimendo con grazia la sua vocazione enologica. In questo scenario, Siddùra, forte del successo di Nudo, inaugura un nuovo capitolo della sua storia con la creazione di un rosato spumante destinato a impreziosire la già ricca collezione aziendale. Nasce così A'Mare, un'eterea celebrazione di freschezza ed eleganza, ispirata all'armonia gustativa del vino rosé. A'Mare esalta l'intensità aromatica e la persistenza, sublimando il fascino vibrante delle sue bollicine.

NOMEN EST OMEN: A'MARE

Denominazione:	Vino Spumante Brut Rosé * Millesimato
Varietà:	Uve a bacca rossa 100%
Anno di produzione:	2024
Area di origine:	Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi, da disfacimento granitico
Altimetria:	250 m slm
Resa per ettaro:	80 q.li/ha
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5600 piante/ha
Vinificazione:	Le uve raccolte delicatamente a mano, vengono pressate intere e vinificate in bianco. Il vino dopo un primo affinamento in acciaio a bassa temperatura viene avviato alla rifermentazione in autoclave per la presa di spuma.
Temperatura di fermentazione:	12-13 °C
Durata della fermentazione:	15 giorni
Maturazione:	Sui lieviti
Periodo di imbottigliamento:	Inverno 2025
Gradazione alcolica:	12 % vol.
Capacità evolutiva:	3 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Rosa tenue.
- Olfatto:	Fragrante, fresco e fruttato, prevalgono sentori di fragolina di bosco e petali di rosa. Chiude su una delicata scia agrumata.
- Sapore:	La spiccata acidità e la finezza della bolla conferiscono un'ottima bevibilità e una raffinata freschezza gustativa in equilibrio con il tenore zuccherino.
Conservazione:	Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 10-12 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

