

Èros, il rosso di Siddùra che si beve fresco a 12 gradi

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Giugno 2026



Siddùra presenta Èros, un Colli del Limbara IGT pensato per essere servito fresco, tra i 10 e i 12 gradi. Il progetto, sviluppato in due anni con la consulenza di Michel Rolland, nasce per rispondere a un consumatore che cerca leggerezza senza rinunciare al carattere di un vero vino rosso.

Siddùra presenta **Èros**, un **nuovo vino rosso** della Gallura pensato per essere **servito fresco**. Colli del Limbara IGT, 12 gradi, Èros nasce da un'idea semplice quanto inedita: offrire agli amanti del vino rosso la possibilità di continuare a sceglierlo anche quando le stagioni, le occasioni di consumo e la ricerca di maggiore leggerezza, sembrano orientare verso altre tipologie di vino.

Non un bianco. Non un rosato. Un rosso a tutti gli effetti,

che trova nella temperatura di servizio **tra i 10 e i 12 gradi una nuova dimensione espressiva**. Un vino capace di coniugare la freschezza e l'immediatezza che molti consumatori cercano oggi con il carattere, la morbidezza e la personalità propri di un vino rosso.

È da questa intuizione che nasce Èros. Un progetto sviluppato nell'arco di due anni da Siddùra per interpretare un desiderio sempre più evidente nel mercato: quello di un vino che superi le categorie tradizionali e occupi uno spazio nuovo tra il mondo dei bianchi e quello dei rossi, senza appartenere completamente né all'uno né all'altro.

Interpretare un desiderio, leggere un cambiamento. Il lancio si inserisce in un contesto di profonda evoluzione dei consumi. Cambiano le occasioni di fruizione, cresce l'attenzione verso vini più leggeri e ad alta bevibilità e si affermano modalità di consumo più flessibili, informali e coerenti con gli stili di vita contemporanei. **Èros** non nasce per seguire una tendenza, **nasce per inaugurare uno spazio** dedicato a chi ama il vino rosso, ma fatica a berlo nei mesi più caldi e anche a chi sceglie un bianco per la sua freschezza, ma non vuole rinunciare alla struttura e alla complessità di un rosso.

“Volevamo creare un vino rosso con **caratteristiche uniche** nel suo genere. Un vino che restasse profondamente rosso, ma che potesse essere servito a temperature normalmente associate ad altre tipologie – spiega **Mattia Piludu, direttore generale di Siddùra** -. Èros nasce da un'idea sviluppata prima in vigna, poi in cantina e infine nel marketing, fino ad arrivare al suo nome e al suo claim: *Il desiderio va servito fresco*”. Con Èros, la cantina Siddùra cerca di leggere un cambiamento che è già in atto. “Oggi molti consumatori si avvicinano al vino con aspettative diverse rispetto al passato: cercano vini più versatili, più immediati e capaci di adattarsi a occasioni di consumo differenti. Èros – osserva Piludu - nasce da questa riflessione. Non per sostituire il

vino rosso tradizionale, ma **per ampliare le possibilità** con cui può essere vissuto”.

Il progetto è il risultato di un percorso che ha coinvolto tutte le aree aziendali, dai campi alla cantina, fino alla comunicazione, confermando l’approccio multidisciplinare che da sempre caratterizza la filosofia della cantina. Nell’ambito di questo percorso di crescita e ricerca, Siddùra ha avviato una collaborazione con **il Laboratoire d’Oenologie Rolland & Associés**, struttura di consulenza enologica internazionale fondata da **Michel Rolland**, una delle figure più autorevoli del panorama enologico mondiale. Un confronto che si inserisce nella strategia di continua evoluzione della cantina.

La ricerca dell’equilibrio. L’equilibrio tra la morbidezza e la freschezza. Dal punto di vista produttivo, il vino nasce da una precisa ricerca di armonia tra freschezza, morbidezza ed espressività aromatica. “L’idea di Eros è partita dal desiderio di bere un rosso d’estate, fresco e morbido allo stesso tempo – **spiega l’enologo di Siddùra, Dino Dini** -. Tutto il lavoro svolto in vigneto e in cantina è stato orientato a raggiungere questo equilibrio. L’obiettivo era ottenere un vino capace di mantenere piacevolezza, intensità aromatica e identità anche a temperature di servizio più basse”.

Per raggiungere questo risultato, Siddùra ha lavorato sia sul piano agronomico sia su quello enologico. In vigneto, la gestione delle uve è stata orientata a contenere l’accumulo zuccherino, senza compromettere la piena maturazione del frutto. In cantina, invece, è stato adottato un **percorso di vinificazione studiato per preservare freschezza ed espressione aromatica**: dopo una prima fase di macerazione sulle bucce necessaria all’estrazione del colore, il vino viene separato anticipatamente dalla parte solida e completa la fermentazione in assenza delle bucce, secondo un approccio che richiama, per alcuni aspetti, le tecniche utilizzate nella vinificazione in bianco. “Abbiamo cercato un equilibrio diverso rispetto a quello tradizionalmente associato ai vini

rossi – prosegue Dini -. Un vino capace di esprimere profumi fruttati, morbidezza e bevibilità, mantenendo però il carattere e la personalità di un rosso. È questa la sfida che ha accompagnato tutto il progetto Èros”.

Rivendicato come Colli del Limbara IGT e ottenuto esclusivamente da uve aziendali, Èros esprime una personalità fresca, vibrante e contemporanea, mantenendo un forte legame con il territorio che lo ha generato. Il risultato è un rosso che sfida le consuetudini, senza rinnegare le proprie radici.

Punti chiave

- 1. Èros è un vino rosso pensato per essere servito fresco, tra i 10 e i 12 gradi.**
- 2. Il progetto nasce da Siddùra dopo due anni di lavoro tra vigna, cantina e marketing.**
- 3. La vinificazione richiama tecniche da bianco, separando anticipatamente il mosto dalle bucce.**
- 4. Siddùra collabora con Michel Rolland tramite il Laboratoire d’Oenologie Rolland & Associés.**
- 5. Èros è un Colli del Limbara IGT ottenuto solo da uve aziendali della Gallura.**