ÈSTRU di Siddùra

scritto da Giovanna Romeo | 22 Luglio 2022


ÈSTRU
S
SIDDÙRA
CARIGNANO

A riportare alla mente i colori, i profumi di una natura selvaggia di rara bellezza e tipicamente sarda, il Carignano di Siddùra prodotto dalle uve di Carignano, vitigno a bacca rossa di origine spagnola e ben introdottosi anche nel territorio francese. Considerato a pieno titolo autoctono sardo, è una varietà tra le più prestigiose dell'enologia isolana che negli ultimi anni ha riscosso interesse tra consumatori e produttori. Vigoroso, di produzione costante e abbondante, apporta colore, tannini, acidità.
Èstru di Siddùra – significa ispirazione – è l'ultimo nato della cantina, prodotto esclusivamente dalle uve di Carignano provenienti dai vigneti del basso Sulcis gestite direttamente dall'azienda, tramite il proprio team. Dopo un periodo di affinamento nella cantina storica di Luogosanto, nel cuore della Gallura, viene proposto in purezza da bersi come vino giovane.
Un Carignano universale dalle tonalità rosso rubino intense e profumi eleganti di more di rovo, mirtilli, prugne scure. Sfiora le nuance floreali e mediterranee di erbe aromatiche legandosi a doppio filo a timo, corbezzolo, elicriso, pepe bianco, e tracciando un sorso di potenza e freschezza in un finale di calore e sensazioni tattili di velluto e volume.
Da bere leggermente raffrescato abbinato a una zuppetta di cozze alla napoletana.

Company Profile

Siddùra nasce dalla scoperta fatta da un imprenditore che si innamorò di una proprietà abbandonata, ma incantevole, nel cuore della Gallura. La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata. Qui si svolge l'intera filiera produttiva, dall'uva alla bottiglia, privilegiando le fermentazioni spontanee e utilizzando i più diversi tipi di contenitori. I terreni delle vigne di Siddùra sono un misto di granito, sabbia e argilla. L'obiettivo dell'azienda è quello di produrre vini che si identifichino con il terroir dal quale

provengono: raccolti limitati per garantire la massima qualità, vendemmia selettiva a mano, micro vinificazione e invecchiamento nelle migliori botti di quercia costruite in Francia. Quaranta ettari di “Sardegna in purezza” per dieci vini che hanno ricevuto oltre 450 medaglie.

Siddùra
Località Siddùra, Luogosanto (OT), Sardegna

marketing@siddura.com
Tel.079 6573027
www.siddura.com