

Spèra, fiore all'occhiello di Siddùra, è il miglior Vermentino d'Italia 2024



SIDDÙRA
Sardegna in purezza



Resta a Siddùra il titolo di Miglior Vermentino d'Italia: Spèra, Vermentino di Gallura DOCG, ha conquistato l'ambito titolo nell'edizione 2024 di "Premio Vermentino". Dopo il successo di Maìa, classificatosi primo nell'edizione passata, è stato Spèra a trionfare a Diano Castello, in Liguria, superando la concorrenza delle altre 145 etichette in gara, in rappresentanza di 94 cantine provenienti da sette regioni italiane. I risultati ottenuti dalla cantina certificano la qualità del Vermentino DOCG gallurese: uno dei prodotti di punta per Siddùra. "Vermentino vuol dire Sardegna. È il vitigno che immediatamente riconduce alla nostra Regione - spiega Mattia Piludu, direttore generale di Siddùra -. La Gallura, grazie alla DOCG, rappresenta il fiore all'occhiello della produzione isolana. Nessun'altra regione italiana può vantare una denominazione di origine controllata e garantita del Vermentino. Questa specificità garantisce alla Sardegna,

e alla Gallura in particolare, un ruolo di preminenza a livello nazionale nella coltivazione e nella commercializzazione di un vino che, peraltro, sta crescendo e si sta imponendo con grande forza nel mercato nazionale. Il premio assegnato a Spèra conferma il percorso che la nostra Cantina sta facendo, mettendo la qualità dei vini al centro delle nostre scelte strategiche". Il Vermentino di Gallura anno dopo anno si stanno imponendo sulla scena dei bianchi più ricercati e amati: "Con questo prestigioso riconoscimento - afferma Massimiliano Farci, direttore commerciale della Cantina - viene confermata ancora una volta la bontà del progetto Siddùra, ovvero la produzione di vini autoctoni sardi di alta qualità al giusto prezzo". La produzione del miglior Vermentino italiano poggia sulla cura dei dettagli sia nei campi sia nel lavoro in cantina. "Spèra presenta un profilo sensoriale complesso, traendo ispirazione proprio dalle sostanze odorose che derivano dall'uva, che influenzano in ma-

niera considerevole la componente aromatica di questo vino. Le caratteristiche olfattive di Spèra - spiega l'enologo Dino Dini - sono direttamente influenzate dalla varietà delle uve impiegate, vinificate a Siddùra, e viene perciò definito un vino varietale". "Questo premio - sottolinea Luca Vitaletti, agronomo di Siddùra - gratifica il lavoro fatto in campo. La qualità di un vino nasce nei filari, in tutto il processo di coltivazione del Vermentino. Nonostante le incognite derivanti dai cambiamenti climatici, con impegno e attenzione costante riusciamo a garantire la qualità di questo vitigno che solo in Gallura raggiunge la più alta classificazione". ▲

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SNC

Località Siddùra snc - 07020 Luogosanto (SS)

Tel. +39 079 6573027

www.siddura.com