

I vini da non perdere / In Sardegna

Bèru Vermentino di Gallura Superiore Docg 2022. Limited Edition. Siddùra



Bèru Vermentino di Gallura Superiore Docg 2022 Siddùra
di Enrico Malgi

Tra le numerose bottiglie stappate in questo periodo di lunghe feste non poteva certamente mancare una di Vermentino di Gallura. Un bianco che ha sempre incontrato il mio favore.

Nell'occasione si tratta del **Berù Vermentino di Gallura Superiore Docg 2022. Limited Edition**, prodotto dall'azienda sassarese **Siddùra** in appena 3.000 bottiglie. Fermentazione e maturazione in acciaio e barriques. Tasso alcolico di quattordici gradi. Prezzo finale intorno ai 35,00 euro.

Nel calice occhieggia un luminoso colore giallo paglierino carico, attraversato da lampi dorati. Bouquet intensamente affastellato da molteplici, complessi e promiscui profumi tipicamente mediterranei, in quanto il vitigno è diffuso in diversi territori che lambiscono il Mare Nostrum, principalmente nelle aree costiere occidentali come la Francia meridionale, la Liguria, la Toscana ed in parte anche la Puglia. Ma è in Sardegna che ha trovato il suo habitat naturale ed in modo particolare nella Gallura che si trova a nord-est dell'isola, divenendone di fatto la specie varietale simbolo di questo fortunato areale. Il vitigno possiede poi un'ottima plasticità ambientale, tanto da consentirgli di adattarsi a diversi climi, sia quelli freschi e sia quelli caldo-aridi per un uguale risultato positivo.



Controeticchetta Bèru Vermentino di Gallura Superiore Docg 2022 Siddùra

Gli aromi emanati raccontano di esemplari e variegati perzezioni olfattive di banana, bergamotto, mela renetta, melone giallo, pesca bianca, nespola, pera spadona, susina gialla, frutto della passione, corbezzolo, glicine, mimosa, magnolia, gelsomino, mirto, timo, menta, pietra focaia, salsedine, alga marina, zenzero e sentori tostati. In bocca penetra un sorso decisamente voluminoso, che va ad occupare tutto lo spazio disponibile del cavo orale e nel mentre rilascia voluttuose sensazioni di freschezza, sapidità, morbidezza, succosità, finezza, rotondità, eleganza, raffinatezza, solidità e dinamicità. Sviluppo palatale espansivo, accattivante, ambizioso, aggraziato, seducente, infiltrante, delizioso, equilibrato, armonioso, incisivo, cristallino, fruttato, balsamico e goliardico. Un vino che si esalta per il suo tessuto bene articolato e dal contrasto stimolante e dotato poi di grande carattere, personalità, profondità gustativa, ottimo corpo e struttura, tanto da poterlo paragonare ad un Greco di Tufo. Longevità ad oltranza. Affondo finale persistente ed appagante. Abbinamento molto vario e versatile. Personalmente ho accompagnato questo vino su un piatto di vermicelli a vongole, pollo fritto con peperoni ed una bella frittura di pesce ed è stato perfetto.

Società Agricola Siddùra – Luogosanto (SS) – Località Siddùra

Tel. 079 6573027 – Fax 079 6573199– Cell. 348 9358121

marketing@siddura.com – www.siddura.com

Direttore Generale: Mattia Piludu

Enologo: Dino Dini – Agronomo: Luca Vitaletti

Ettari vitati: 40– Bottiglie prodotte: 320.000

Vitigni: Cannonau, Carignano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vermentino e Moscato.