

# NUDO

Frutto di anni di ricerca e di sperimentazioni, un Cannonau rosé dai profumi inebrianti e dal colore accattivante che ne invoglia la bevuta. Un nuovo packaging esalta l'estetica della bottiglia e del vino che mai si era visto prima in Siddùra. Perfetto connubio tra tradizione e innovazione in campo viticolo ed enologico, dove si mettono in atto tutta l'esperienza e le strategie per esaltare i profumi prima nell'uva e quindi nel vino, regalando un prodotto giovane e fresco da assaggiare fin da subito.

**NOMEN EST OMEN: NUDO**

**ANNO DI NASCITA:** 2017  
**PREMI VINTI AL 1/1/2025:** 77

**Denominazione:** Cannonau di Sardegna DOC Rosato  
**Varietà:** Cannonau 100%

**Anno di produzione:** 2024  
**Area di origine:** Regione Sardegna (Italia)  
**Suolo:** Sabbiosi, da disfacimento granitico

**Altimetria:** 250 m slm  
**Resa per ettaro:** 90 q.li/ha  
**Forma di allevamento:** Cordone speronato  
**Densità di impianto:** 5600 piante/ha

**Vinificazione:** Le uve intere vengono pressate immediatamente dopo la raccolta e quindi vinificate in bianco. Dopo una pressatura soffice, il mosto sosta a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox, prima di iniziare la fermentazione.

**Temperatura di fermentazione:** 12-13 °C  
**Durata della fermentazione:** 15 giorni  
**Maturazione:** *Sur lies*

**Periodo di imbottigliamento:** Inverno 2025

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.  
**Capacità evolutiva:** 3 anni

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Rosa tenue.
- **Olfatto:** Intenso, caratterizzato da note di frutta esotica, pompelmo rosa e ananas. Lievemente agrumato e caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi.
- **Sapore:** Secco, con un'impronta sapida e fresca. ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente.

**Conservazione:** Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C - 70%. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

