

Nudo Siddùra, il miglior rosé del mondo

17/03/2025



Siddùra è una cantina sarda che si trova nel cuore in Gallura nella parte nord-orientale dell'isola, non lontana dalla Costa Smeralda. Nasce nel 2008 dalla volontà dei suoi fondatori di trasformare una proprietà agricola in abbandono in un punto di riferimento dell'enologia locale, e non solo. La ricerca della qualità ha portato la cantina a collezionare riconoscimenti da parte della critica enologica. L'azienda, circondata dalla macchia mediterranea, si sviluppa su 40 ettari che godono di felice esposizione e di un clima ventilato a tutto vantaggio della salubrità delle uve.

L'architettura della cantina è molto attuale, completamente interrata, così da armonizzare con il paesaggio circostante. Produce vini che sono espressione del territorio. Eleganti, intensi, ricchi di personalità, sono il risultato di uno stile di vinificazione capace di interpretare la tradizione, utilizzando gli strumenti più aggiornati.

50 Great Rosé Wines of the World Competition

La collezione Siddùra propone vini sia bianchi, da uve vermentino, sia rossi da uve cannonau, carignano, cabernet sauvignon e sangiovese e un vino rosato da uve cannonau, Nudo, di cui abbiamo detto qui. Ed è proprio Nudo ad essere ulteriore motivo d'orgoglio della cantina in quanto allo scorso "50 Great Rosé Wines of the World Competition" di Barcellona, il concorso mondiale riservato ai vini rosati Nudo 2023, si è classificato primo. Il mondo dei vini rosati è caratterizzato da una vivacità e un dinamismo straordinari. Una giuria altamente qualificata ha assaggiato alla cieca una selezione di prodotti provenienti da diversi Paesi, tra cui Francia,

Portogallo, Spagna, Italia e Serbia, basandosi esclusivamente sulla qualità per l'assegnazione dei riconoscimenti. Questo premio è particolarmente significativo per il rosato della cantina sarda, considerata anche la crescente influenza di questo vitigno sul mercato: secondo l'Osservatorio mondiale dei vini rosé del Ministero dell'Agricoltura francese, una bottiglia su dieci consumate è rosata.

Un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale

La **cantina Siddùra** ha raggiunto livelli di eccellenza grazie a un costante impegno nella qualità, ottenendo prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Le uve Cannonau destinate alla produzione del rosato vengono selezionate direttamente in vigna e raccolte manualmente durante la vendemmia, un processo meticoloso che garantisce un vino dai profumi e dai colori unici. *“Il nostro rosato – afferma **Mattia Piludu**, direttore generale della cantina sarda – riflette la cifra stilistica internazionale dei vini Siddùra. L'ottimo risultato raggiunto nella competizione mondiale dei rosé, che ogni anno mette a confronto rinomate cantine internazionali, definisce ed esalta l'obiettivo della nostra cantina: produrre vini di altissima qualità e dimostrare che la Sardegna ha le carte in regola per giocare un ruolo da protagonista nel panorama vinicolo nazionale”.*

Il rosato Nudo testimonia la versatilità del cannonau, vitigno autoctono apprezzato sia nelle sue versioni più tradizionali sia in quelle innovative. Questo riconoscimento si aggiunge agli altri i traguardi della cantina, tra cui il titolo di miglior Vermentino d'Italia per Maìa e l'inserimento di Tiros tra i cento migliori vini al mondo.



Il Cannonau rosé **Nudo di Siddùra** si distingue a livello internazionale. *“L'attenzione nel corso della vinificazione è rivolta principalmente ad esaltare le sfumature rosa di questo vino,*

*risultato di un contatto limitato e delicato tra il mosto e le bucce di uve Cannonau – spiega **Dino Dini**, enologo della cantina Siddùra -. Una delle caratteristiche principali del rosé Nudo è quella di evocare l'atmosfera Mediterranea con il suo complesso bouquet, la vibrante freschezza e la preziosa salinità del vino. Un'ampia gamma di sentori fruttati, floreali e agrumati si susseguono nel bicchiere, accompagnati da un'affascinante colore rosa tenue, che dona a questo vino un aspetto elegante ed invitante, richiamando il colore dei tramonti sulla costa e un'atmosfera di raffinatezza e convivialità”*

Nudo, un rosé di fama internazionale

I riconoscimenti ottenuti hanno proiettato Nudo di Siddùra nell'élite dei vini rosati di eccellenza, rafforzandone il prestigio commerciale. Grazie al perfetto equilibrio tra gradazione alcolica e scelte produttive, Nudo si colloca tra i grandi rosé internazionali. Questo successo conferma ancora una volta la filosofia della cantina sarda, che fin dalla sua nascita ha puntato sulla qualità, raccogliendo oltre 800 premi nelle più importanti competizioni enologiche mondiali.

Cannonau di Sardegna Nudo 2023, Doc Rosato di Siddùra

Nudo nel calice intesse la forte personalità del cannonau con la gentilezza propria dei vini rosati. La tecnica di vinificazione parte dal grappolo intero, ossia non diraspato: le uve sono pressate sofficemente e lasciate macerare quanto basta perché il mosto assuma la coloritura voluta. Il solo mosto sosta successivamente a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox, prima di iniziare la fermentazione, che ha una durata di quindici giorni. Il mosto decanta alcuni giorni in acciaio a bassa temperatura. Il vino ottenuto matura in vasche di acciaio sui lieviti fini sino all'imbottigliamento che avviene l'inverno successivo a quello della vendemmia. L'impiego di acciaio, l'assenza di legno, mantiene la fragranza e l'esprit varietale originario delle uve. La bottiglia incolore evidenzia il colore rosato chiaro che invoglia all'assaggio. Nel calice il colore rosato che vira all'ambra è ancora più invitante. Nudo libera nuance fruttate, note vaghe di papaya, agrumate, di frutta rossa estiva, cui si uniscono sentori di rosa e un fondo balsamico che conduce alla macchia mediterranea. In bocca è ampio, pieno, secco, verticale, con note minerali saline che accompagnano il sorso lungo e teso. È un vino da proporre per aperitivo, si rivela un perfetto tutto pasto che bene si adatta a pranzi e cene primaverili ed estivi. Accompagna menu vegetariani, piatti di pesce anche saporiti, e si accosta anche a carni bianche e rosse delicate.