

CARTA DEI VINI

SIDDÙRA

Sardegna in purezza

VINI BIANCHI

SPÈRA
VERMENTINO DI GALLURA, DOCG,
SIDDÙRA



0,50 LT € 28,00

MAÌA
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUP.
SIDDÙRA



0,75 LT € 40,00

DEMA'
VERMENTINO, CALA DI SETA



0,75 LT € 18,00 - 0,50 LT € 12,00

CANAYLI
VERMENTINO DI GALLURA, CANTINA TEMPIO



0,75 LT € 26,00

BRANU
VERMENTINO DI GALLURA, SURRAU



€ 24,00

FUNTANALIRAS ORO
VERMENTINO, CANTINA DEL VERMENTINO - MONTI



0,75 LT € 26,00

PRINTZIPALE
VERMENTINO DI GALLURA, MONTI



€ 26,00

VINI BIANCHI

PEDRES
VERMENTINO DI GALLURA, THILIBAS



0,75 LT € 28,00

ARENU
VERMENTINO DI SARDEGNA, TENUTE L'ARIOSA



0,75 LT € 22,00 - 0,375 LT € 12,00

KARMIS
VERMENTINO VERNACCIA, CONTINI



0,75 LT € 26,00 - 0,375 LT € 17,00

PIRAS GOLD
VERMENTINO DI GALLURA, MONTI



€ 22,00

MONTI DI MOLA
VERMENTINO DI GALLURA DOCG, SURRAU



0,75 LT € 55,00

CAMPINATU
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUP. TENUTE CAMPINATU



0,75 LT € 45,00

CHLAMYS
VERMENTINO DI SARDEGNA, TENUTE FOIS



0,75 LT € 26,00

KENALIA
VERMENTINO DI GALLURA



0,75 LT € 28,00

GALATEA
VERMENTINO DOC, TENUTE L'ARIOSA



€ 28,00

VINI BIANCHI

IS ARGIOLAS
VERMENTINO DI SARDEGNA



0,75 LT € 28,00

JANKARA
VERMENTINO DI GALLURA, JANKARA



€ 30,00

SCIALA
VERMENTINO DI GALLURA, SURRAU



€ 35,00

RUINAS
VERMENTINO DI GALLURA, DEPPERU



€ 40,00

KARAGNANI
VERMENTINO DI GALLURA, TONDINI



€ 38,00

CANAYLI
VENDEMMIA TARDIVA, CANTINA GALLURA



€ 38,00

VIGNA 'NGENA
VERMENTINO DI GALLURA, CAPICHERA



€ 65,00

CAPICHERA CLASSICO
CAPICHERA



€ 85,00

CAPICHERA
VENDEMMIA TARDIVA, CAPICHERA



€ 125,00

VINI ROSSI

ÈREMA
CANNONAU DOC, SIDDÙRA



0,75 LT € 28,00

ÈSTRU
CARIGNANO, SIDDÙRA



0,75 LT € 28,00

BÀCCO
CARIGNANO, SIDDÙRA



€ 40,00

FÒLA
CANNONAU DOC RISERVA, SIDDÙRA



€ 40,00

VINI ROSSI

KARANA
NEBBIOLO, TEMPIO



€ 18,00

SASS'ANTICO
CAGNULARI, TENUTE L'ARIOSA



0,75 LT € 26,00 - 0,375 LT € 16,00

GROTTA ROSSA
CARIGNANO, SANTADI



€ 18,00

NEPENTE OLIENA
OLIENA



€ 25,00

DE VIDDA
CANNONAU DOC, PASQUALE BONAMICI



0,75 LT € 36,00

DESÈA
CARIGNANO, CALA DI SETA



0,75 LT € 18,00 - 0,50 LT € 12,00

JANKARA
CANNONAU DOC, JANKARA



0,75 LT € 40,00

PEDRASTELLA
ISOLA DEI NURAGHI, TENUTA L'ARIOSA



€ 26,00

VINI ROSSI

MAMUTHONE
SEDILESU



€ 34,00

ROCCA RUBIA
CARIGNANO, SANTADI



0,75 LT € 38,00 - 0,375 LT € 22,00

LUZZANA
CANNONAU-CAGNULARI, CHERCHI



€ 40,00

KOREM
ISOLA DEI NURAGHI, ARGIOLAS



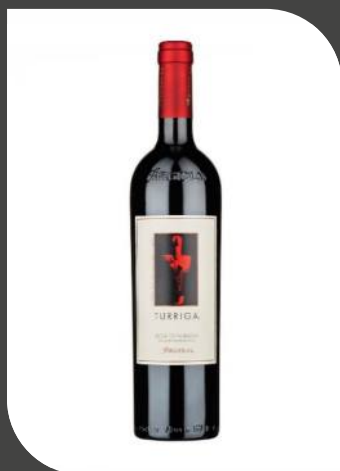
€ 45,00

TERRE BRUNE
CARIGNANO DEL SULCIS, SANTADI



€ 75,00

TURRIGA
ISOLA DEI NURAGHI, ARGIOLAS



€ 130,00

VINI ROSÈ

NUDO
CANNONAU DOC ROSÈ,
SIDDÙRA



€ 36,00

CONTROLUCE
CANNONAU DI SARDEGNA, TENUTE L'ARIOSA



€ 20,00

DESTÈ
CARIGNANO ROSÈ - CALA DI SETA



0,75LT € 18,00

NÙALI
MOSCATO DOC PASSITO,
SIDDÙRA



0,375 LT € 35,00

ISKÈNTU
NEBIOLO ROSÈ, TENUTE FALADAS



0,75 LT € 28,00

BRUT / CHAMPAGNE

TORBATO BRUT
SELLA&MOSCA



€ 25,00

CA' BERTALDO
VIALDOBIADINE



€ 26,00

AKENTA
BRUT, SANTA MARIA LA PALMA



€ 28,00

AKENTA
Rosé



€ 28,00

PEDRES BRUT
CANTINA PEDRES



€ 26,00

DOM PERIGNON



€ 360,00

KRUG



€ 400,00

CRYSTAL



€ 400,00

RUINART
CHAMPAGNE



0,75 LT € 120,00

BRUT / CHAMPAGNE

CA' DEL BOSCO



€ 65,00

FERRARI PERLÈ



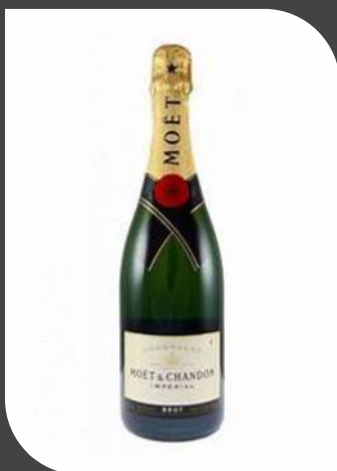
€ 65,00

BELLAVISTA
FRANCIACORTA



€ 65,00

MOËT CHANDON IMPERIALE



€ 100,00

Q CANTINA QUARTOMORO
METODO CLASSICO



0,75 LT € 35,00

BELLAVISTA
BELLAVISTA ROSÈ



0,75 LT € 90,00

BRUT / CHAMPAGNE

PERLE BIANCO
FERRARI



0,75 LT € 75,00

BILLECART
CHAMPAGNE



0,75 LT € 120,00

LAURENT PERRIER
CHAMPAGNE



0,75 LT € 100,00

BOTTEGA
MILLESIMATO



0,75 LT € 18,00

SIDDÙRA *Bianchi*



SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un vino fresco e profumato che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche ideale accompagnamento per delicate pietanze di mare.
Vermentino di Gallura DOCG.

Nomen est omen:
SPERA (gallurese) -
Fascio di luce

The proximity to the sea, the Mediterranean climate, the granite components of the soil, the mistral wind, contribute all to the elegant character of Spèra, a fresh, fragrant and moderately alcoholic white wine. Best served cool, it's a perfect aperitif or a welcome addition to enhance the delicious seafood dishes.
Vermentino di Gallura DOCG

Nomen est omen:
SPÈRA (Gallura's dialect) -
Beam of light

MAÌA

È il primo vino nato in azienda, proveniente dalle vigne con il miglior terroir. Un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per crudités di mare, crostacei e bottarga.
Vermentino di Gallura DOCG Sup.

Nomen est omen:
MAÌA (gallurese) - Magia.

It's our first wine produced in Siddùra's cellar, from the main vineyards we planted. The grapes harvested with meticulous care and selected carefully, in order to obtain the best quality Maìa represent a "tribute to Gallura" wine's region. Excellent with sushi and sashimi, sea bream and grilled steak of red tuna.
Vermentino di Gallura DOCG Sup.

Nomen est omen:
MAÌA (Gallura's dialect) -
Magic

BÈRU

Il Vermentino è un vitigno che si adatta a essere lavorato in tanti modi diversi. Abbiamo voluto dedicare un angolo della cantina all'élévage en barrique: Bèru viene lavorato in piccoli fusti di rovere francese. Perfetto con crostacei, fregola, risotti e selvaggina di piccolo taglio.
Vermentino di Gallura DOCG Sup. Barricato.

Nomen est omen:
BERU (etrusco) - nobile,
superiore

Vermentino is a "versatile" vine. Therefore we wanted to dedicate a corner of the cellar to the élévage en barriques. Starting from the early stages of winemaking, Bèru, is processed in small French oak barrels. Perfect with crustaceans, rice dishes, fregola and white meat.
Vermentino di Gallura DOCG Sup. aged in barriques

Nome nest omen:
BERU (Etruscan) - noble,
superior

NUDO

Un Cannonau rosé dai profumi inebrianti e dal colore accattivante che ne invoglia la bevuta. Perfetto connubio tra tradizione e innovazione in campo viticolo ed enologico, un prodotto giovane e fresco da assaggiare fin da subito. Ideale per esaltare piatti freschi, paste fredde o al forno, pesce e pizza.
Cannonau di Sardegna Doc Rosato

Nomen est omen:
NUDO

A Cannonau rosé with an inebriating perfume and a captivating color that invites to drinking. A perfect marriage between tradition and innovation in the viticultural and oenological fields. A young and fresh product to taste right away. Ideal combination with fresh dishes, cold or baked pasta, fish and pizza.
Cannonau di Sardegna DOC rosé.

Nomen est omen:
NUDO

NÙALI

Siamo in prossimità della costa nord dell'isola dove i terreni sono ideali per l'appassimento su pianta del moscato che, in queste condizioni, raggiunge una grande concentrazione del frutto da permettere la produzione della tipologia Passito. Ideale a fine pasto come vino da dessert o per accompagnare i formaggi.
Moscato di Sardegna DOC Passito.

Nomen est omen:
NÙALI (gallurese) - Novità

The vineyards is close to the island's north coast where the soils are ideal for the withering of the MOSCATO, which reaches under such conditions a great concentration of the fruit to allow the production of the Passito type. Excellent dessert wine or with cheeses.
Moscato di Sardegna DOC Passito.

Nomen est omen:
NÙALI (Gallura's dialect) -
New

SIDDÙRA Rossi



ÈREMA

Uve rosse Cannonau vinificate con metodi tradizionali. La vivace freschezza e i profumi di piccoli frutti del sottobosco lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e piacevolezza di beva gli consentono di essere un perfetto abbinamento per i piatti della cucina tradizionale sarda.

Nomen est omen:
ÈREMA (etrusco) - piccola piantina

Cannonau red grapes are vinified with traditional methods. The lively freshness and scents of mixed berries, make it attractive just in the early months of the year. Its softness and pleasant to drink allow it to be a perfect match for the typical dishes of the culinary culture of Sardinia. Cannonau di Sardegna DOC.

Nome est omen:
ÈREMA (Etruscan) – small plant

FÒLA

Fòla è per noi l'essenza del Cannonau. Questo vitigno soltanto in Sardegna raggiunge quella ricchezza aromatica che lo rendono a pieno titolo il principe di tutti i rossi dell'isola. Un vino complesso, caldo e ricco in estratto. Idilliaco l'abbinamento con carni rosse e formaggio stagionato.

Cannonau di Sardegna Doc Riserva.

Nomen est omen:
FÒLA (gallurese) - favola

Fòla represents the essence of Cannonau. This vine has found its ideal habitat in Sardinia and only on this island gets that aromatic and polyphenols richness, that make it "unique". A complex wine rich in extract, balanced and intense. Idyllic with red meats and aged cheese Cannonau di Sardegna DOC Riserva.

Nomen est omen:
FÒLA (Gallura's dialect) – fable

ÈSTRU

Il nuovo Carignano di Siddùra significa "ispirazione". Le uve provengono dal sud ovest della Regione Sardegna, dove questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale, vicino al mare. Le benefiche brezze marine, il clima caldo e i suoli poveri, garantiscono uve mature e sane, che vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre. Un vino che affina in cantina pochi mesi, per essere poi messo in bottiglia al fine di garantire le sue doti di freschezza e le note fruttate.

Nomen est omen:
ÈSTRU (sardo) – Ispirazione

The new Carignano wine from Siddùra means "inspiration". The grapes come from the south-west area of Sardinia island, where this vine found its ideal habitat, close to the sea. The beneficial sea breezes, the warm climate and the poor soil guarantee ripe and healthy grapes, which are harvested between the first and the second decade of September. A wine that ages in the cellar for a few months, to be then bottled in order to guarantee its freshness and fruity notes.

Nomen est omen: [èstru] ÈSTRU (Sardinian language) – Inspiration

BÀCCO

Il nostro Carignano, proviene dalla zona più vocata della Sardegna per questo vitigno. Le caratteristiche gusto-olfattive del vino rispecchiano, quelle del territorio in cui nasce caratterizzato dalla macchia mediterranea. Una dimensione tra cielo e terra che rende lo spazio indefinito e protrae lo sguardo verso l'orizzonte. Perfetto in abbinamento con ogni espressione della cucina di terra.

Carignano IGT

Nomen est omen:
BÀCCO - per i romani Dio del vino

Our Carignano comes from the best area of Sardinia region for this grape. The features of this wine reflect those of the territory where it is born, characterized by the popular "Mediterranean scrub" (macchia Mediterranea). A dimension between heaven and earth that makes the space indefinite and extends the gaze towards the horizon. Perfect in combination with every expression of the land cuisine. Carignano IGT

Nomen est omen:
BÀCCO – God of wine


TÌROS

Uve Sangiovese e Cabernet, sapientemente affinati in rovere, che la cantina lavora con cura per ottenere un vino dal gusto vellutato e persistente. Una bottiglia importante e longeva. Sublime con la pasta fatta in casa, brasati, arrostiti, pecorino. Colli del Limbara Sangiovese – Cabernet Sauvignon IGT.

Nomen est omen:
TÌROS (etrusco) – vino

Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes, wisely aged in oak, that the winery works thoroughly to achieve a blend with a harmonic and persistent taste. A premium and long-aging red wine. Perfect with homemade pasta, roasts and pecorino Colli del Limbara Sangiovese – Cabernet Sauvignon IGT.

Nomen est omen:
TÌROS (Etruscan) – wine



Siddùra nasce da una profonda
ricerca della qualità, della
perfezione e dell'armonia.

Lo slogan dell'azienda,
"Sardegna in purezza"
rappresenta la filosofia
imprenditoriale di Siddùra
che ama combinare tradizione
e innovazione.

Un matrimonio felice che genera
vini di alta qualità, ricchi di fascino



*Dio ha creato soltanto l'acqua
ma l'uomo ha fatto il vino*
Victor Hugo

SIDDURA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA

Località Siddura - Luogosanto (OT)

Tel. 079 6573027

www.siddura.com

info@siddura.com

