

CARTA DEI VINI

M  
A  
R  
L  
I  
N

RISTORANTE · PIZZERIA



SIDDÙRA

*Sardegna in purezza*

## VINI BIANCHI

SPÈRA  
VERMENTINO DI GALLURA, DOCG,  
SIDDÙRA



0,50 LT € 28,00

ARENU  
VERMENTINO DI SARDEGNA, TENUTE L'ARIOSA



0,75 LT € 22,00 - 0,375 LT € 12,00

PIRAS GOLD  
VERMENTINO DI GALLURA, MONTI



€ 22,00

## VINI BIANCHI

**BRANU**  
VERMENTINO DI GALLURA, SURRAU



€ 24,00

**SCIALA**  
VERMENTINO DI GALLURA, SURRAU



€ 35,00

**GALATEA**  
VERMENTINO DOC, TENUTE L'ARIOSA



€ 28,00

**CANAYLI**  
VERMENTINO DI GALLURA, CANTINA TEMPIO



0,75 LT € 26,00

## VINI BIANCHI

**KARMIS**  
VERMENTINO VERNACCIA, CONTINI



0,75 LT € 26,00 - 0,375 LT € 17,00

**RUINAS**  
VERMENTINO DI GALLURA, DEPPERU



€ 40,00

**KARAGNANI**  
VERMENTINO DI GALLURA, TONDINI



€ 38,00

**DEMA'**  
VERMENTINO, CALA DI SETA



0,75 LT € 18,00 - 0,50 LT € 12,00

## VINI BIANCHI

VIGNA 'NGENA  
VERMENTINO DI GALLURA, CAPICHERA



€ 65,00

CAPICHERA CLASSICO  
CAPICHERA



€ 85,00

FUNTANALIRAS ORO  
VERMENTINO, CANTINA DEL VERMENTINO - MONTI



0,75 LT € 26,00

PRINTZIPALE  
VERMENTINO DI GALLURA, MONTI



€ 26,00

## VINI ROSSI

ÈREMA  
CANNONAU DOC, SIDDÙRA



0,75 LT € 28,00

ÈSTRU  
CARIGNANO, SIDDÙRA



0,75 LT € 28,00

KARANA  
NEBBIOLO, TEMPIO



€ 18,00

GROTTA ROSSA  
CARIGNANO, SANTADI



€ 18,00

## VINI ROSSI

SASS'ANTICO  
CAGNULARI, TENUTE L'ARIOSA



0,75 LT € 26,00 - 0,375 LT € 16,00

PEDRASTELLA  
ISOLA DEI NURAGHI, TENUTA L'ARIOSA



€ 28,00

DESEÀ  
CARIGNANO, CALA DI SETA



0,75 LT € 18,00 - 0,50 LT € 12,00

ROCCA RUBIA  
CARIGNANO, SANTADI



0,75 LT € 38,00 - 0,375 LT € 22,00

GROTTA ROSSA  
CARIGNANO, SANTADI



€ 18,00

NEPENTE OLIENA  
OLIENA



€ 25,00

## 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

## VINI DOLCI

**NÙALI**  
MOSCATO DOC PASSITO,  
SIDDÙRA



0,375 LT € 35,00



## 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.

*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.

*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](http://www.siddura.com)

[info@siddura.com](mailto:info@siddura.com)

