

# MAÏA

È il nostro primo vino nato in azienda da un'accurata cernita dei migliori grappoli. Il particolare tipo di terreno derivante da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maìa, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura".

## NOMEN EST OMEN: [Ma'ia] MAÏA (gallurese) – Magia

Denominazione:	Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Varietà:	Vermentino 100%
Anno di produzione:	2018
Area di origine:	Gallura, Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi, da disfacimento granitico e ciottoli
Altimetria:	300 metri slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5600 piante/ha

**Vinificazione:** Le uve dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate in macerazione in un serbatoio di acciaio inox per 2-3 giorni alla temperatura di 2°C prima di essere pressate. Questo consente di estrarre i preziosi precursori aromatici contenuti nelle cellule delle bucce.

Temperatura di fermentazione:	15-16 °C
Durata della fermentazione:	20 giorni
Maturazione:	<i>Sur lies</i>

**Periodo di imbottigliamento:** Autunno 2019

Gradazione alcolica:	14,5 % vol.
Capacità evolutiva:	5 anni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Giallo paglierino carico.
- **Olfatto:** Frutta a polpa gialla, e fiori bianchi. Armonico e delicato.
- **Sapore:** Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.

**Conservazione:** Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 12-13 °C.



**SIDDURA**  
*Sardegna in purezza*

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SRL  
Località Siddura Snc  
07020 Luogosanto OT, Italia  
Tel: +39 079 65 73 027  
E-mail: info@siddura.com  
Web: www.siddura.com