



VISCONTI43

SURRAU

Schede tecniche



SURRAU

Surrau

SURRAU BLANC DE NOIRS

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Gallura

Vitigno Vitigni autoctoni sardi

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Dopo una pressatura soffice di uve intere e una chiarifica statica a freddo, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta viene messo in bottiglia con scioppo di tiraggio e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono disposte orizzontalmente in un ambiente a temperatura compresa tra 10 e 14°C, dove rimarranno per almeno 36 mesi a contatto con i propri lieviti, seguiti da altri due mesi dopo la sboccatura.

NOTE ORGANOLETTICHE

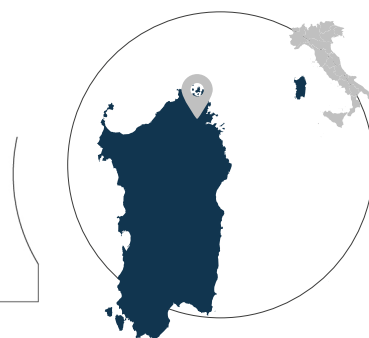
Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdi e perlage fine e persistente.

Profumo Al naso emergono note di crosta di pane e mela verde, il tutto unito a una bella mineralità.

Sapore Il sorso è fresco e cremoso, con una bella eleganza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di mare, in particolare insieme a frittiture e crostacei.

Temperatura di servizio 8-10° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

BRANU

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Dato il clima caldo durante la raccolta, il ciclo del freddo viene attivato immediatamente dopo la diraspa-pigiatura. Successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15-18°C. La vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato poco dopo la vinificazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

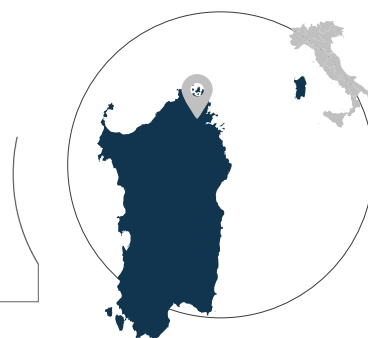
Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso emerge il suo carattere fruttato, con ricordi di agrumi e rimandi floreali uniti a una bella componente di erbe aromatiche.

Sapore Al palato è decisamente fresco, con una bella sapidità e una mineralità sempre in evidenza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di pesce in generale.

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

SCIALA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Superiore

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Dato il clima caldo durante la raccolta, il ciclo del freddo viene attivato immediatamente dopo la diraspa-pigiatura. Dopo un breve contatto delle bucce con il mosto a bassa temperatura, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16-18°C, dove evolverà per alcuni mesi a contatto con le proprie fecce fini (batonnage).

Invecchiamento Affinamento in acciaio per circa 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

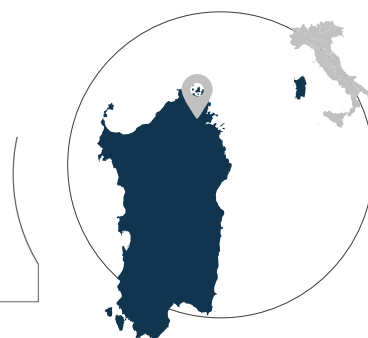
Colore Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdi.

Profumo Al naso è decisamente ricco e territoriale, con rimandi tropicali e una bella nota mediterranea e una componente minerale.

Sapore Il sorso è morbido e fresco, sapido, con la mineralità sempre in evidenza unita a sentori agrumati.

Abbinamenti Si abbina perfettamente alla cucina di mare e alle carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

MONTIDIMOLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore a una temperatura inferiore ai 10°C. La fermentazione avviene per il 50% in grandi botti di rovere di Slavonia non tostate e per il 50% in vasche ovoidali di cemento.

Invecchiamento L'assemblaggio evolve poi in presenza dei propri lieviti nelle stesse vasche di cemento e grandi botti di rovere per 6 mesi. Riposa infine in bottiglia per almeno 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

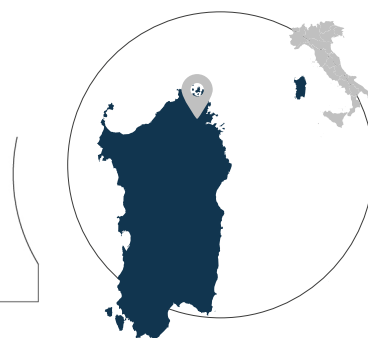
Colore Colore giallo con riflessi dorati.

Profumo Al naso è intenso e ricco di dettagli, con vaniglia e rimandi floreali uniti a ricordi mediterranei.

Sapore Il sorso è morbido e rotondo, coerente con il naso e decisamente persistente.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

GJOLA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Colli del Limbara

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Caricagiola

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La pressatura è soffice, di uve intere in parte non diraspate e la chiarifica avviene a freddo. La fermentazione alcolica del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 14-16° C.

Invecchiamento Affina in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

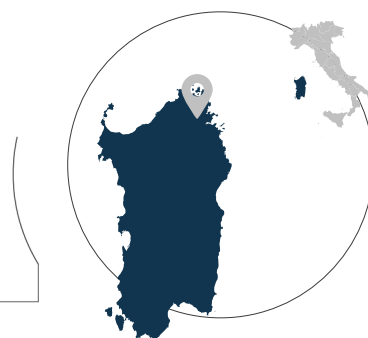
Colore Rosato brillante.

Profumo Al naso e fine e ricco di note floreali, unite a ricordi di piccoli frutti rossi.

Sapore Il sorso è fresco e fruttato, con un bell'equilibrio di tutte le componenti.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a crudi di pesce e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio 10-12° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

SURRAU

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Gallura

Vitigno Uve autoctone sarde

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Il contatto bucce/mosto avviene in vasche di acciaio inox per circa una settimana a temperatura controllata intorno ai 25°C, con quotidiani rimontaggi e follature.

Invecchiamento Affina in vasche di acciaio e per alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

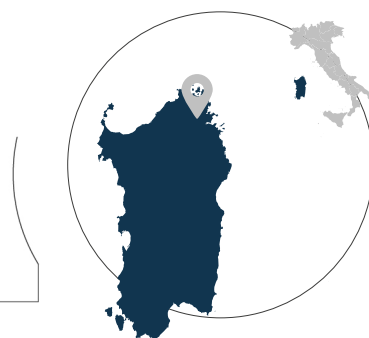
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso è intenso e pieno, con la frutta matura ben in evidenza.

Sapore Al palato è di buona struttura, coerente con il naso e persistente.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra e carni rosse.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

SINCARU

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox per una durata di 16-18 giorni a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature per permettere l'estrazione equilibrata delle sostanze polifenoliche. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica.

Invecchiamento Prima dell'imbottigliamento, riposa per qualche mese in vasche di cemento e botti di rovere di Slavonia non tostate di grande capacità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emergono soprattutto frutti rossi, seguiti da ricordi speziati e dalla macchia mediterranea.

Sapore Al palato è morbido e pieno, con bell'equilibrio tra la parte fruttata e le note terziarie.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra e carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

PENTIMA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna Riserva

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Dopo un'accurata cernita manuale, l'uva viene pigiata previa diraspatura e inviata nei fermentini di rovere di Slavonia non tostato di medie dimensioni. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni con temperature che non superano mai i 28°C. In questa fase la macerazione prosegue con frequenti rimontaggi. Viene poi prolungata post fermentazione per altri 15-20 giorni a cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino, ancora velato, viene mantenuto a 18° C per facilitare la malolattica.

Invecchiamento L'affinamento avviene negli stessi tini di rovere di Slavonia in cui è avvenuta la fermentazione per minimo 12 mesi. Viene lasciato alcuni mesi in vasche di cemento di piccole dimensioni, per essere poi trasferito in bottiglia dove rimarrà minimo 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso emerge subito tutta la sua profondità, con i frutti rossi come la marasca legati a note speziate e alla tipica macchia mediterranea.

Sapore Anche il sorso è pieno e profondo, vellutato e lunghissimo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra importanti, carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

BARRIU

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Gallura

Vitigno Cabernet Sauvignon, Syrah e altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La macerazione delle bucce nel mosto viene protratta per circa tre settimane per permettere la cessione equilibrata delle sostanze nobili e del colore. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica in vasche di cemento per poi essere trasferito in barriques.

Invecchiamento Affina per minimo 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese di media tostatura. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

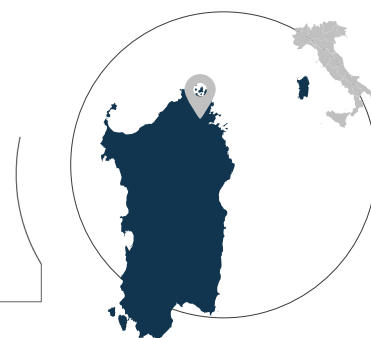
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, anche in confettura, e rimandi più speziati.

Sapore Al palato è elegante e di buona struttura, con un finale decisamente lungo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra, selvaggina e carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2001

 ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



Surrau

SOLE RUJU

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi Passito

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Caricagiola

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Ottenuto da uve Caricagiola raccolte a mano e lasciate appassire su graticci. La fermentazione avviene a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata per quindici giorni.

Invecchiamento Affina alcuni mesi in fusti di rovere da 500 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Al naso spiccano frutti rossi sotto spirito e in confettura, seguiti da rimandi terziari.

Sapore Al palato ha una bella intensità: è morbido e dolce, con un finale lungo e complesso.

Abbinamenti Ottimo vino da meditazione, si abbina al meglio al cioccolato.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)



Surrau

SOLE DI SURRAU

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vermentino di Gallura Passito

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Ottenuto solo da uve Vermentino lasciate appassire all'ombra su graticci per circa un mese. Dopo una breve macerazione a freddo, che permette l'estrazione delle sostanze aromatiche, fermenta in vasche di acciaio inox dove riposa per qualche mese a temperatura controllata intorno ai 15-16°C.

Invecchiamento Matura per circa 9 mesi in vasche d'acciaio e dopo l'imbottigliamento sosta in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Al naso ricorda la frutta matura e gli agrumi canditi.

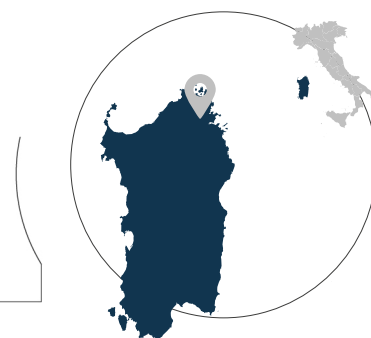
Sapore Il sorso è vellutato e lungo, con la componente più dolce perfettamente equilibrata.

Abbinamenti Si abbina al meglio a formaggi erborinati e pasticceria secca.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA

