



Comunicato stampa dell'11 marzo 2019

ZIRU: L'ORO IN ANFORA DI ANTONELLA CORDA

La cantina di Serdiana presenta a Vinitaly il nuovo Vermentino 2017 prodotto in anfora. Si potrà assaggiare al Padiglione 8, postazione 20 stand G8/G9, area FIVI

Un **vino in anfora**, in grado di premiare la pazienza di chi sa attendere. È **Ziru**, il nuovo Vermentino nato dalla vendemmia 2017, affinato in anfore di terracotta e prodotto in quantità molto limitata - solo 830 bottiglie - che **Antonella Corda** presenterà in anteprima al prossimo **Vinitaly**. L'azienda di Serdiana (Cagliari) premiata nel 2018 come *Cantina Emergente* dal Gambero Rosso, sarà presente anche quest'anno all'interno dell'area FIVI, posizione 20 stand G8/G9.

"È un vino dorato intenso, senza tempo – spiega **Antonella Corda**, fondatrice dell'azienda – plasmato dalle anfore e dalle pazienti macerazioni. I grappoli di uve Vermentino sono stati raccolti manualmente a fine agosto e fatti macerare sulle bucce per una ventina di giorni. In seguito il mosto è stato versato nelle anfore di terracotta per concludere la fermentazione e, durante i **24 mesi** successivi, completare il processo di affinamento. Abbiamo scelto di non filtrare questo vino, nel quale emergono ricche note floreali, accompagnate da una spiccata mineralità e da un tannino levigato dalla terracotta".

Il nome **Ziru** è un termine sardo utilizzato proprio per indicare le giare e le anfore in ceramica che servivano ai contadini per conservare l'olio e il vino.

Ziru è un IGT *Isola dei Nuraghi*, che nasce da uve coltivate su terreni marnosi e

calcarei profondamente influenzati dal mare che si trova a pochi chilometri di distanza. Il Vermentino in anfora si aggiunge agli altri tre vini prodotti da Antonella Corda: il *Vermentino di Sardegna DOC*, il *Nuragus di Cagliari DOC* e il *Cannonau di Sardegna DOC*. L'annata 2016 di quest'ultimo è stato premiato con i *Tre Bicchieri* dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Ufficio Stampa:

Carlotta Faccio
324 6199999
carlotta@studiocru.com

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com