

Ziru, il nuovo Vermentino 2017 prodotto in anfora

scritto da Cinzia Dal Brolo | 18/03/2019



Battesimo ufficiale al Vinitaly per il nuovo Vermentino 2017 della cantina sarda “Antonella Corda”.

Ha un nome sardo, **Ziru**, termine che indica le giare e le anfore in ceramica utilizzate dai contadini per conservare l’olio e il vino, il nuovo Vermentino nato dalla vendemmia 2017, **affinato in anfore di terracotta** e prodotto in sole 830 bottiglie dalla [cantina Antonella Corda](#).

L’azienda di **Serdiana** (Cagliari), premiata nel 2018 come **Cantina Emergente dal Gambero Rosso**, parteciperà anche quest’anno al **Vinitaly 2019**, presso l’area FIVI (posizione 20 stand G8/G9) dove presenterà il vino in anteprima.

«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 risultato è un vino che premia la pazienza di chi sa attendere. **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**.

Azienda Agricola Antonella Corda

Loc. Pranu Raimondo - Strada Statale 466 km 6,800 - 09040 Serdiana (CA)

www.antonellacorda.it