

CATALOGO 2024



SURRAU



Le Cantine Surrau sorgono alle porte della Costa Smeralda, simbolo dell'accoglienza Gallurese: il progetto della famiglia Demuro nasce da una ricerca armoniosa tra costruzione e natura e interpreta la cantina come luogo di lavoro e di trasformazione di un prodotto della terra attraverso processi visibili che ne garantiscono la qualità.

Circondata da vigneti, la cantina è concepita come uno spazio architettonico aperto caratterizzato da una sequenza di facciate trasparenti e muri in pietra locale che si fondono con il paesaggio. I vigneti Surrau si estendono su una superficie di circa 60 ettari nella parte più orientale della Gallura, in vallate soleggiate accarezzate dal vento pulito del maestrale a pochi chilometri dal mare.

Un'azienda giovane con un'anima antica, i cui valori fondamentali che ne guidano la filosofia si muovono tra tradizione e innovazione: tradizione nella scelta dei vitigni da coltivare e innovazione nella vinificazione, che viene effettuata con attrezzature all'avanguardia e con sperimentazioni enologiche. I vini prodotti, destinati al mercato nazionale e internazionale, sono gli ambasciatori della terra di Gallura nel mondo e ne esaltano con le loro caratteristiche i profumi ed i sapori con grande personalità, bevibilità e straordinario equilibrio.

Le Cantine Surrau, oltre che cuore della produzione vitivinicola dell'azienda, rappresentano uno spazio polifunzionale, destinato ad accogliere un pubblico di appassionati, intenditori, semplici turisti ma anche eventi di diversa natura. Per la qualità della sua accoglienza e per la posizione ideale a pochi passi dalla Costa Smeralda vuole rappresentare un punto di riferimento alternativo agli itinerari classici del turismo in Gallura ed in Sardegna.



BRANU

VERMENTINO DI GALLURA DOCG



VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto tendente al sabbioso

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Prima decade di settembre

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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

Imbottigliato giovane, mantiene la mineralità e la freschezza tipica del Vermentino di Gallura.



SCIALA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG
SUPERIORE



VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

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 (bâtonnage).

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

Acciaio per circa 4 mesi.



MONTIDIMOLA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG
VENDEMMIA TARDIVA



VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12/24 ore ad 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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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.



SURRAU

BLANC DE NOIR
METODO CLASSICO



VITIGNO

Varietali Indigeni

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto
tendente al sabbioso

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

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 sciroppo di tiraggio e lieviti selezionati.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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.



GJOLA

COLLI DEL LIMBARA IGT

ROSATO



VITIGNO

Caricagiola 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, con uve intere e parzialmente diraspate, viene chiarificato con decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 14 -16 °C.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

Affina in acciaio e poi in bottiglia per qualche mese, prima della messa in commercio.



SINCARU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VITIGNO

Cannonau 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto
tendente al sabbioso

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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



PENTIMA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

RISERVA



VITIGNO

Cannonau 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto tendente al sabbioso

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata cernita manuale, l'uva viene pigiata previa diraspatura ed 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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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 sei mesi ad una temperatura costante di circa 15°C.



SURRAU

ISOLA DEI NURAGHI IGT



VITIGNO

Varietali Indigeni

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Il contatto bucce/mosto avviene in vasche di acciaio inox per circa una settimana a temperatura controllata intorno ai 25°C, durante la quale vengono effettuati quotidiani rimontaggi e follature. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

Affina in acciaio e poi in bottiglia per qualche mese, prima della messa in commercio.



BARRIU

ISOLA DEI NURAGHI IGT



VITIGNO

Varietali Internazionali e Indigeni

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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



SOLE DI SURREAU

VERMENTINO DI GALLURA DOCG
PASSITO



VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Gallura

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Guyot

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Ottenuto solo da uve Vermentino in purezza, raccolte a mano e lasciate appassire all'ombra su graticci, per circa un mese. Dopo una breve macerazione a freddo, che permette l'estrazione delle sostanze aromatiche, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15-16°C.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

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



SOLE RUJU

ISOLA DEI NURAGHI IGT

PASSITO



VITIGNO

Varietali Indigeni

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

TERRENO

Disfacimento granitico, a medio impasto
tendente al sabbioso

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve 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.

MATURAZIONE \ AFFINAMENTO

Fusti di rovere da 500 litri dove evolve per
alcuni mesi.



SURRAU

COMMERCIALE
commerciale@surrau.it

ORDINI
ordini@surrau.it

AMMINISTRAZIONE
amministrazione@surrau.it

VISITE E DEGUSTAZIONI
info@surrau.it

SURRAU S.R.L.
Società Agricola

Località Chilvaghja
S.P. Arzachena - Porto Cervo km. 1
Arzachena (SS)
0789.82933
info@surrau.it