



|CNS| Memorie di Vite

Uva: Cannonau

Vigneto di provenienza: Nuorese/Ogliastra

Allevamento: alberello

Terreno: sabbioso da disfacimento granitico

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione con temperatura inferiore ai 30°C condotta dai lieviti autoctoni delle uve; macerazione di 7 giorni con follature manuali

Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi

Grado alcolico: 13-14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un color aranciato carico. Al naso è speziato, fruttato e balsamico. In bocca è sapido e caldo, dotato di buona morbidezza e persistenza.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti a base di carne, maialetto allo spiedo, carni rosse alla brace, salsiccia sarda, salumi vari e pecorino stagionato.

Note: il granito garantisce personalità a questo grande vitigno; inoltre il terroir originale dona una vena acida fondamentale per la sua longevità.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 346 7643522 info@quartomoro.it - www.quartomoro.it