



# Òrriu un anno dopo

**Uva:** Vermentino

**Vigneto di provenienza:** Marrubiu (Alto Campidano)

**Allevamento:** controspalliera (potatura guyot)

**Terreno:** misto argilloso - sabbioso, con molto scheletro; da distacco di ossidiana (pietra vulcanica)

**Resa per ettaro:** 80 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica e spillatura; fermentazione in acciaio a 18-20°C condotta da lieviti selezionati.

**Maturazione:** 8 mesi in acciaio

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 8 mesi

**Grado alcolico:** 13,5 %vol.

**Formato:** 75 cl

**Temperatura servizio:** 12 - 14°C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore giallo paglierino vivo. Al naso è balsamico e fruttato, con sentori di spezie mediterranee. Al palato è fresco e sapido, dotato di struttura e buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** a tutto pasto, con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.

**Note:** al momento è il vitigno mediterraneo più interessante. Le sue caratteristiche variano da nord a sud della Sardegna, con differenti sfaccettature in grado di garantire sempre grande complessità e qualità.

**Quartomoro di Sardegna Winery**

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 3467643522 - [info@quartomoro.it](mailto:info@quartomoro.it) - [enoteca@quartomoro.it](mailto:enoteca@quartomoro.it) - [www.quartomoro.it](http://www.quartomoro.it)