



|CGN| Memorie di Vite

Uva: Cagnulari

Vigneto di provenienza: Nurra-Coros

Allevamento: contropalliera

Terreno: misto argilloso - calcareo con scheletro

Resa per ettaro: 80 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 bagnatura del cappello

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 color rosso rubino carico. Al naso è intenso, con sentori di bosco e macchia mediterranea. Al palato risulta fresco e balsamico.

Abbinamenti gastronomici: primi importanti, carni in umido e alla brace, pecorino di media stagionatura.

Note: è il vitigno di Billia, il grande Giovanni Maria Cherchi, viticoltore che ha avuto il merito di conservare e valorizzare il Cagnulari.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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