



## |CNS| Memorie di Vite

**Uva:** Cannonau

**Vigneto di provenienza:** Nuorese

**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 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 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, maiale 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