



| MNC | Memorie di Vite

Uva: Monica

Vigneto di provenienza: Marrubiu - Vallata Monte Arci (costa ovest, centro dell'Isola)

Allevamento: alberello

Terreno: argilloso-sabbioso con scheletro calcareo

Resa per ettaro: 60 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

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Grado alcolico: 13/14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore rosso rubino tendente all'aranciato. Al naso è intenso, con note di frutti rossi. In bocca è elegante e vellutato; lo contraddistingue una grande beva.

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti a base di carni bianche e verdure, formaggi freschi e semistagionati.

Note: vitigno leggermente aromatico, un rosso della storia enologica sarda. "Il vino bianco vestito di rosso".

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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