



| Is Bangius | Intrecci di Vite

Uva: Vermentino

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

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Terreno: sabbioso, che si presta al piede franco

Resa per ettaro: 60 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio a 18-20°C

Maturazione: 12 mesi in tonneaux da 300 litri di rovere

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 12 – 14 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso si percepiscono sentori di spezie mediterranee, la fragranza del frutto e un'intensa balsamicità. Al palato è secco, pieno, complesso e di grande persistenza gustativa.

Abbinamenti gastronomici: antipasti e primi piatti ricchi e saporiti, a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

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

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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