



## | 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](mailto:info@quartomoro.it) - [www.quartomoro.it](http://www.quartomoro.it)