



| sulle bucce | Òrriu

Uva: Vernaccia

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

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Terreno: misto argilloso - sabbioso, con molto scheletro; da disfacimento di ossidiana (pietra vulcanica)

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e successiva macerazione delle bucce per 2 giorni in serbatoio d'acciaio; fermentazione a 20°C condotta da lieviti autoctoni.

Maturazione: almeno 4 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 75 cl

Temperatura servizio: 12 - 14°C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore giallo oro carico. Al naso e intenso, con note di frutti gialli maturi. Al palato e secco, complesso e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce, carni bianche e verdure saporite.

Note: e il vino di Oristano e della Sartiglia, elevato dal lavoro svolto dall'Azienda Contini. La Quartomoro ha voluto reinterpretare la Vernaccia in chiave moderno-tradizionale, proponendone una versione in macerazione differente rispetto al celebre stile Flor.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 3467643522 - info@quartomoro.it - enoteca@quartomoro.it — www.quartomoro.it