



Òrriu Trebinas

Uva: Bovale

Vigneto di provenienza: Marrubiu (Alto Campidano)

Allevamento: alberello / controspalliera (potatura guyot)

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

Resa per ettaro: 80 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: 4 mesi in acciaio

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 14 - 16 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta color rubino carico. Al naso è intenso e complesso, con note minerali e iodate; buoni sentori di frutti rossi e macchia mediterranea. Al palato risulta fresco, con una beva succosa e avvolgente.

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti a base di carni bianche e rosse. Piatti strutturati a base di pesce, tonno fresco.

Note: vitigno principe della zona dell'Arborea-Terralbese, è l'uvaggio dominante della DOC Terralba.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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