



|CGN| Memorie di Vite



Uva: Cagnulari

Vigneto di provenienza: Usini | (Nurra-Coros)

Allevamento: alberello

Anno di impianto: 1960 (55 anni)

Terreno: misto argilloso/calcareo con scheletro

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione a temperatura sotto i 30°C , con lieviti autoctoni, di uva pigiata e diraspata, con macerazione di 7 giorni con follature manuali

Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: si presenta rosso rubino carico; al naso è erbaceo e vegetale insieme ad una grande personalità aromatica. In bocca conferma la sua vena balsamica fresca e lunga.

Abbinamenti gastronomici: ideale nell'accompagnare primi ben conditi, carni in umido e alla brace, pecorino di media stagionatura.

Note: è il vino di Billia, il grande Giovanni Maria Cherchi, il grande viticoltore che ne ha conservato e valorizzato le doti.

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 3467643522 - info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com