



## Òrriu “sulle bucce”



**Uva:** Vernaccia

**Vigneto di provenienza:** Valle del Tirso - Alto Oristanese

**Allevamento:** controspalliera (potatura guyot)

**Anno di impianto:** 2005

**Terreno:** misto argilloso-sabbioso alluvionale

**Resa per ettaro:** 80 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce, per 36 ore in serbatoio d'acciaio, con lieviti autoctoni a 20°C

**Maturazione:** almeno 6 mesi in acciaio

**Affinamento:** almeno 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 14 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Esame organolettico:** giallo carico, al naso è fragrante da frutti gialli maturi e intenso, al palato è grasso e succosamente strutturato.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo con ricchi piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente anche piatti a base di carni bianche e verdure saporite.

**Note:** è il vino di Oristano e della Sartiglia, la Contini ne tiene alta la fama, e con la versione in "macerazione" abbiamo voluto creare uno stile moderno, e allo stesso tempo tradizionale, di questo grande vino, più conosciuto in stile Flor.

Quartomoro di Sardegna

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