



## Òrriu un anno dopo

**Uva:** Vermentino

**Vigneto di provenienza:** Nord Sardegna

**Allevamento:** controspalliera (potatura guyot)

**Anno di impianto:** 2005

**Terreno:** sabbione, da disfacimento granitico

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

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica, spillatura  
fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 18-20°C

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 8 mesi

**Grado alcolico:** 13,5 %vol.

**Formato:** 0.75 cl



**Esame organolettico:** il Granito fa la differenza: ha un colore giallo intenso, con vene verdi; al naso ha le sfumature delle spezie mediterranee, la fragranza del frutto, e la complessa balsamicità con l'evoluzione; al palato dona grande volume e buona lunghezza con un ritorno aromatico molto intrigante

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo nell'accompagnare un intero pasto a base di pesce, carni bianche e verdure.

**Note:** il vitigno mediterraneo più interessante al momento; da nord a sud della Sardegna può essere grande!!!

Quartomoro di Sardegna

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