



## |Q| Quartomoro Metodo Classico



Uva: Vitigno tradizionale dell'Isola

Vigneto di provenienza: Alto Campidano

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Anno di impianto: 1985

Terreno: misto argilloso, sabbioso, con molto scheletro, da disfacimento ossidiano

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

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

Maturazione: Almeno sei mesi in acciaio

Affinamento: almeno quattro mesi in bottiglia

Rifermentazione: nell'anno successivo viene fatto rifermentare per la presa di spuma e fatto riposare per almeno diciotto mesi prima della sboccatura.

Grado alcolico: 12,5 %vol.

Esame organolettico: le bollicine gialle cariche sono il preludio ad un naso e palato mediterraneo, fruttuosità mature e spezie insieme ad una complessità intensa data dalla pietra focaia.

Note: il Metodo Classico "Made in Sardinia", discusso e discutibile; il primo fu negli anni '20 sig. Tamponi a Calangianus e noi oggi ci riproviamo....tecnica ed esperienza ancora giovane ,ma tanta voglia di imparare...