



|BVL| Memorie di Vite



Uva: Bovale

Vigneto di provenienza: Marrubiu-Terralba (Alto Campidano)

Allevamento: Alberello (Franco di Piede)

Anno di impianto: 1925 (90 anni)

Terreno: sabbioso

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: colore rubino carico, tendente al granato; al naso è intenso e complesso ed elegante, isolano, marino, balsamico, ricorda frutti rossi e spezie, con cenni minerali. In bocca ha una buona potenza estrattiva

Abbinamenti gastronomici: ideale nell'accompagnare primi e secondi piatti a base di carni, ma da provare anche con saporite proposte a base di tonno fresco.

Note: da vigneto FRANCO DI PIEDE e con le foglie della vite salate dall'aerosol del mare.

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 0039 3467643522 - info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com



Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 0039 3467643522 - info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com