



## | CNS | Memorie di Vite



**Uva:** Vitigno tradizionale dell'isola

**Vigneto di provenienza:** Dorgali (Nuorese)

**Allevamento:** alberello

**Anno di impianto:** 1950 (65 anni)

**Terreno:** sabbioso da disfacimento granitico

**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:** 15 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Esame organolettico:** presenta un colore mediamente carico, tendente all'aranciato con l'evoluzione. Al naso è speziato, fruttato e balsamico. In bocca è sapido, caldo e di media opulenza, buona morbidezza e lunghezza

**Abbinamenti gastronomici:** ideale nell'accompagnare primi piatti a base di carne, maiale allo spiedo, carni rosse alla brace, salsiccia sarda e salumi vari, pecorino stagionato.

**Note:** il granito dona personalità a questo grande vitigno e le altitudini danno la vena fresco-acida che permette longevità

Quartomoro di Sardegna

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