



| CRG | Memorie di Vite



Uva: Vitigno tradizionale dell'isola

Vigneto di provenienza: Calasetta

Allevamento: alberello (Franco di piede)

Anno di impianto: 1967

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: 14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: colore rubino carico tendente al granato; al naso è intenso e complesso, isolano, marino, balsamico; ricorda frutti rossi e spezie. In bocca ha una buona sapidità e potenza.

Abbinamenti gastronomici: ideale nell'accompagnare primi ben conditi, carni in umido e alla brace, ventresca di tonno alla brace, salsiccia sarda e altri salumi, pecorino ben stagionati.

Note: FRANCO DI PIEDE; le foglie della vite sono salate dall'aerosol del mare.

Quartomoro di Sardegna

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