



## |MNC| Memorie di Vite



**Uva:** Vitigno tradizionale dell'isola

**Vigneto di provenienza:** Basso Campidano

**Allevamento:** alberello

**Anno di impianto:** 1965

**Terreno:** argilloso-sabbioso con scheletro calcareo

**Resa per ettaro:** 60 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 scarico che tende presto all'aranciato; al naso è quasi "piccante". In bocca è poco tannico e poco strutturato, ma con grande piacevolezza sin dai primi mesi di vita.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale nell'accompagnare piatti ben conditi, a base di verdure, pesce e carni, pecorini o altri formaggi di media stagionatura.

**Note:** vitigno leggermente aromatico sempre criticato ma dalle grandi doti di bevibilità.  
"Il vino bianco vestito di rosso"

Quartomoro di Sardegna

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