



|MRS| Memorie di Vite



Uva: Muristeddu-Bovale Sardo

Vigneto di provenienza: Mandrolisai

Allevamento: alberello

Anno di impianto: 1965

Terreno: tendenzialmente 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, 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 vivo e molto intenso, freschezza e potenza estrattiva, insieme a grande lunghezza gustativa.

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

Note: è un grande vino che ci riserverà grandi risultati per la sua sinergia con tutti i vitigni mediterranei.

Quartomoro di Sardegna

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