



## |NRG| Memorie di Vite



**Uva:** Vitigno tradizionale dell'isola

**Vigneto di provenienza:** Basso Campidano

**Allevamento:** alberello

**Anno di impianto:** 1958

**Terreno:** misto sabbia argilloso

**Resa per ettaro:** 80 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni a 18-20°C

**Maturazione:** in acciaio per almeno 6 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 4 mesi

**Grado alcolico:** 13 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Esame organolettico:** colore giallo carico, naso verde e speziato, al palato è tipicamente tannico e peloso, con buona longevità che porterà lunghezza a gusto.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna piacevolmente antipasti di mare e di terra, primi e secondi piatti a base di pesce, anche dal gusto deciso.

**Note:** "il vitigno rosso vestito di bianco", il "pagadebiti" che ha dato tanto al Campidano.

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 355 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 3467643522 – info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com