



## | BSS | Òrriu



**Uva:** Vitigno tradizionale dell'Isola

**Vigneto di provenienza:** Alto Campidano

**Allevamento:** contropalliera (potatura guyot)

**Anno di impianto:** 2005

**Terreno:** misto argilloso, sabbioso, con molto scheletro, da disfacimento ossidiano

**Resa per ettaro:** 90 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

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

**Maturazione:** SENZA SOLFITI aggiunti, almeno 6 mesi in acciaio

**Affinamento:** almeno 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 14 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Esame organolettico:** il colore è paglierino molto carico, al naso spiccano le erbe e fiori mediterranei....al palato è ricco di sfumature che danno anche spigolature piacevoli

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per accompagnare antipasti e primi piatti a base di verdura e pesce, ottimo anche con formaggi caprini e pecorini freschi.

**Note:** è un progetto Piero Cella, le uve sono lavorate nel completo rispetto della natura e del prodotto finale, il mosto è lavorato in modo tradizionale, ma SENZA SOLFITI aggiunti! Abbiamo voluto fare un regalo a chi deve privarsi del vino Buono a causa dei Solfiti, speriamo di esserci riusciti

Quartomoro di Sardegna

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