



Òrriu | RSS |



Uva: Vitigno tradizionale dell'Isola - biologico

Vigneto di provenienza: Alto-Medio Campidano

Allevamento: controspalliera (cordone speronato)

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: 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: 15 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: il colore è rosso rubino scarico, al naso regala spezie mediterranee e frutti rossi, al palato è fresco, fine e lungo

Abbinamenti gastronomici: ideale con ricchi primi a base di carne, piatti di carne in umido e alla brace, formaggi pecorini o vaccini stagionati.

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!** 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