



| SMD | Memorie di Vite



Uva: Vitigno tradizionale dell'isola

Vigneto di provenienza: Campidano

Allevamento: alberello

Anno di impianto: 1965

Terreno: misto argilloso-sabbioso calcareo

Resa per ettaro: 60 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: si presenta di colore giallo paglierino, al naso è complesso, erbaceo e speziato con una bocca ricca, potente e leggermente tannica

Abbinamenti gastronomici: ideale per primi piatti saporiti a base di verdure o pesce, e primi piatti a base di carni bianche.

Note: la Cantina di Mogoro è il portabandiera di questo vitigno tipico del Campidano

Quartomoro di Sardegna

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