



|VRM| Memorie di Vite



Uva: Vermentino

Vigneto di provenienza: Alto Campidano - zona Arborea - Marrubiu

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Anno di impianto: 1978

Terreno: misto argilloso, sabbioso, con molto scheletro, da disfacimento di ossidiana (pietra vulcanica)

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: due anni in acciaio di cui il 5% in tonneaux di rovere

Affinamento: almeno quattro mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: ha un colore giallo intenso, con vene verdi; al naso ha le sfumature delle spezie tipiche, la fragranza del frutto e la complessa balsamicità con l'evoluzione; al palato dona

Abbinamenti gastronomici: antipasti e primi piatti, ricchi e saporiti, a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Note: il vitigno mediterraneo più interessante al momento; da nord a sud della Sardegna può essere grande, nelle sue differenti sfaccettature!

Quartomoro di Sardegna

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