



Òrriu Veòr

Uva: Vermentino 100%

Vigneto di provenienza: Alto Campidano — zona Arborea - Marrubiu

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Anno di impianto: 2010

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 a 18-20°C

Maturazione: almeno 4 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5 %vol.



Esame organolettico: ha un colore giallo intenso, con vene verdi; al naso ha leggere sfumature speziate e la fragranza del frutto; al palato dona grande volume e buona lunghezza con un ritorno aromatico molto intrigante.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna ed esalta piatti a base di pesce e verdure.

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

Quartomoro di Sardegna

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