

# Q

Quartomoro  
di Sardegna

## Òrriu Caòr

**Uva:** Cannonau

**Vigneto di provenienza:** Nuorese/Ogliastra

**Allevamento:** alberello

**Terreno:** sabbioso, da disfacimento granitico

**Resa per ettaro:** 80 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** fermentazione con temperatura inferiore a 30°C condotta da lieviti selezionati; macerazione di 7 giorni con follature manuali

**Maturazione:** almeno 4 mesi in acciaio

**Affinamento:** 4 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13 %vol.

**Formato:** 75 cl

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore rosso rubino scarico. Al naso è intenso, con note speziate, fruttate e balsamiche. Al palato è fresco, fine e di buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** primi piatti a base di carne, zuppe di legumi, secondi di carne in umido e alla brace, salsiccia sarda e formaggio pecorino stagionato.

**Note:** il terreno vulcanico e la vicinanza del mare donano al Cannonau balsamicità e grande personalità.

**Quartomoro di Sardegna Winery**

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 3467643522 - [info@quartomoro.it](mailto:info@quartomoro.it) - [enoteca@quartomoro.it](mailto:enoteca@quartomoro.it) - [www.quartomoro.it](http://www.quartomoro.it)