



|CRG| Memorie di Vite

Uva: Carignano

Vigneto di provenienza: Calasetta

Allevamento: alberello franco di piede

Terreno: sabbioso

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione con temperatura inferiore ai 30°C condotta dai lieviti autoctoni delle uve; 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: 13,5/14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore rubino carico tendente al granato. Al naso è intenso e complesso, con note iodate e balsamiche; interessanti sentori di frutti rossi e spezie. In bocca è sapido e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: primi importanti, carne in umido e allo spiedo, ventresca di tonno alla brace, salsiccia sarda, salumi vari e pecorino stagionato.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 346 7643522 info@quartomoro.it - www.quartomoro.it