



## |MNC| Memorie di Vite

**Uva:** Monica

**Vigneto di provenienza:** Marrubiu (Alto Campidano)

**Allevamento:** alberello

**Terreno:** argilloso-sabbioso con scheletro calcareo

**Resa per ettaro:** 60 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

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 6 mesi

**Grado alcolico:** 13/14 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

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

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore rosso rubino tendente all'aranciato. Al naso è intenso, con note di frutti rossi. In bocca è elegante e vellutato; lo contraddistingue una grande beva.

**Abbinamenti gastronomici:** primi e secondi piatti a base di carni bianche e verdure, formaggi freschi e semistagionati.

**Note:** vitigno leggermente aromatico, un rosso dalla storia enologica sarda. "Il vino bianco vestito di rosso".

**Quartomoro di Sardegna Winery**

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 346 7643522 [info@quartomoro.it](mailto:info@quartomoro.it) - [www.quartomoro.it](http://www.quartomoro.it)