



## | MRS | Memorie di Vite

**Uva:** Muristeddu - Bovale Sardo

**Vigneto di provenienza:** Mandrolisai

**Allevamento:** alberello

**Terreno:** tendenzialmente sabbioso da disfacimento granitico

**Resa per ettaro:** 70 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

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

**Grado alcolico:** 13,5 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

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

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore rosso rubino vivo. Al naso è complesso e intenso, con sentori di sottobosco e piccoli frutti rossi. Al palato è fresco, strutturato e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** primi importanti, carni in umido e allo spiedo, tonno alla brace, salsiccia sarda, salumi vari e pecorino di media stagionatura.

**Note:** è un vitigno con grandi potenzialità sia in monocultivar che in blend con le varietà mediterranee.

**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)