



Òrriu Veòr

Uva: Vermentino

Vigneto di provenienza: Marrubiu (Alto Campidano)

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

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 e spillatura; fermentazione in acciaio a 18-20°C condotta da lieviti selezionati.

Maturazione: almeno 4 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5 %vol.

Formato: 75 cl

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore giallo intenso, con venature verdi. Al naso è intenso, con note speziate e fruttate. Al palato è fresco e sapido, dotato di buona struttura e persistenza.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce e verdure.

Note: al momento è il vitigno mediterraneo più interessante. Le sue caratteristiche variano da nord a sud della Sardegna, con differenti sfaccettature in grado di garantire sempre grande complessità e qualità.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 3467643522 - info@quartomoro.it - enoteca@quartomoro.it - www.quartomoro.it