



## |VRM| Memorie di Vite

**Uva:** Vermentino

**Vigneto di provenienza:** Alto Campidano, zona Arborea - Marrubiu

**Allevamento:** controspalliera (potatura guyot)

**Terreno:** misto argilloso, sabbioso; da disfacimento di ossidiana (pietra vulcanica)

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

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni a 18-20°C

**Maturazione:** un anno: 95% in acciaio e 5% in tonneaux di rovere

**Affinamento:** un anno in bottiglia

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

**Formato:** 0.75 cl

**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore giallo vivo. Al naso è intenso e complesso, con note balsamiche e di frutta tropicale. Al palato è fresco e sapido, contraddistinto da sentori di macchia mediterranea e mandorla.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti e primi piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

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

**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)