



## | Z | Frizzante sui Lieviti

**Uva:** vitigno tradizionale dell'Isola

**Vigneto di provenienza:** Marrubiu - Vallata Monte Arci (costa ovest, centro dell'Isola)

**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, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 18-20°C

**Maturazione:** Almeno sei mesi in acciaio

**Affinamento post rifermentazione:** almeno sei mesi in bottiglia

**Rifermentazione:** a settembre dell'anno successivo viene fatto rifermentare con il 5% di mosto bianco per la presa di spuma e fatto riposare per almeno sei mesi

**Grado alcolico:** 12 % vol.

**Formato:** 0,75 cl

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti e con una fitta spuma. All'olfatto si percepiscono sentori di fiori bianchi e gialli, con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido, con bollicine avvolgenti e setose.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi e secondi a base di pesce, carni bianche e verdure. Può accompagnare particolari dolci al cucchiaio arricchiti da frutta secca.

**Note:** dopo decantazione, se adeguatamente “scaraffato”, può mutare le proprie caratteristiche organolettiche: guadagna un colore brillante e una maggiore pulizia olfattiva, risultando inoltre più acido e meno rotondo in bocca.

**Quartomoro di Sardegna Winery**

Loc. Is Bangius - Marrubiu - Oristano

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