



## |NSC| Memorie di Vite

**Uva:** Nasco

**Vigneto di provenienza:** Basso Campidano

**Allevamento:** alberello

**Anno di impianto:** 1988

**Terreno:** misto argilloso - sabbioso

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

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delle uve. Segue fermentazione con le bucce a 20-22°C per tre giorni, con bagnatura del cappello. Svinatura dopo tre giorni. Fermentazione condotta da lieviti autoctoni.

**Maturazione:** in acciaio per almeno 6 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 4 mesi

**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 paglierino vivo. Lievemente aromatico, al palato è intenso e complesso, con note di fiori gialli, frutta gialla matura e muschio (tipica del vitigno). Al palato è elegante, strutturato e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura.

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)