



Òrriu sulle bucce

Uva: Vernaccia

Vigneto di provenienza: Valle del Tirso (Alto Oristanese)

Allevamento: contropalliera (potatura guyot)

Terreno: misto argilloso-sabbioso, di origine alluvionale

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e successiva macerazione delle bucce per 2 giorni in serbatoio d'acciaio; fermentazione a 20°C condotta da lieviti autoctoni.

Maturazione: almeno 4 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 75 cl

Temperatura servizio: 12 - 14°C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore giallo oro carico. Al naso è intenso, con note di frutti gialli maturi. Al palato è secco, complesso e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce, carni bianche e verdure saporite.

Note: è il vino di Oristano e della Sartiglia, elevato dal lavoro svolto dall'Azienda Contini. La Quartomoro ha voluto reinterpretare la Vernaccia in chiave moderno-tradizionale, proponendone una versione in macerazione differente rispetto al celebre stile Flor.

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