



| BVL | Memorie di Vite

Uva: Bovale

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

Allevamento: alberello

Terreno: argilloso-sabbioso con scheletro da disfacimento di ossidiana

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione fermentazione con temperatura inferiore ai 30°C condotta dai lieviti autoctoni delle uve; macerazione di 7 giorni con bagnatura del cappello

Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi

Grado alcolico: 13,5 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta color rubino carico, tendente al granato. Al naso è intenso, complesso ed elegante, con note minerali, iodate e balsamiche; buoni sentori di frutti rossi e spezie. Al palato risulta fresco e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti a base di carni e tonno fresco.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 346 7643522 info@quartomoro.it - www.quartomoro.it