



| Caòr | Òrriu

Uva: Cannonau

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

Allevamento: controspalliere (potatura guyot)

Terreno: sabbioso, da disfacimento granitico

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione con temperatura inferiore a 30°C condotta da lieviti selezionati; macerazione di 7 giorni con bagnatura del cappello

Maturazione: almeno 4 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 75 cl

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore rosso rubino scarico. Al naso è intenso, con note speziate, fruttate e balsamiche. Al palato è fresco, fine e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti a base di carne, zuppe di legumi, secondi di carne in umido e alla brace, salsiccia sarda e formaggio pecorino stagionato.

Note: il terreno vulcanico e la vicinanza del mare donano al Cannonau balsamicità e grande personalità.

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