



## | NRG | Memorie di Vite

**Uva:** Nuragus

**Allevamento:** controspalliera (potatura a guyot)

**Terreno:** misto sabbia - argilloso

**Resa per ettaro:** 100 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 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore giallo oro carico. Al naso è intenso, con note di macchia mediterranea e spezie. Al palato è setoso, leggermente tannico e dotato di buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti di mare e di terra, primi e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

**Note:** "il vitigno rosso vestito di bianco", il "paga debiti" che tanto ha dato al Campidano.

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)