



|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 - www.quartomoro.it