



|NSC| Memorie di Vite

Uva: Nasco

Allevamento: controspalliera (potatura a guyot)

Terreno: misto argilloso - sabbioso

Resa per ettaro: 80 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: 13,5 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore giallo paglierino vivo. Lievemente aromatico, al palato è intenso e complesso, con note di fiori gialli, frutta gialla matura e muschio (tipica del vitigno). Al palato è elegante, strutturato e persistente.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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