



|Q| Quartomoro Metodo Classico

Vino Spumante di qualità - Metodo Classico – Brut

Uva: vitigno tradizionale dell'Isola

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

Allevamento: contropalliera (potatura guyot)

Terreno: misto argilloso - sabbioso, con molto scheletro; da disfacimento di ossidiana (pietra vulcanica)

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio a 18-20°C; maturazione del vino per almeno sei mesi in acciaio

Rifermentazione: nell'anno successivo alla vinificazione, il vino viene fatto rifermentare per la presa di spuma e fatto riposare per ventiquattro mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Grado alcolico: 12,50 %vol.

Formato: 0,75 cl

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta giallo paglierino carico, con spuma fine e persistente. Gradevole complessità olfattiva, con sentori floreali e di erbe mediterranee; buona mineralità. Al palato risulta vivace, fresco ed elegante; buon equilibrio tra note iodate, di frutta matura e di spezie.

Abbinamenti gastronomici: a tutto pasto, con menù a base di pesce, carni bianche e verdure.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius - Marrubiu - Oristano

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