



| SMD | Memorie di Vite

Uva: Semidano

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Terreno: misto argilloso – sabbioso - calcareo

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: 13/14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un colore giallo vivo. Al naso è intenso, fruttato e speziato. Al palato è fresco e complesso, con una vena leggermente tannica.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti a base di verdure, pesce e carni bianche.

Note: vitigno anticamente associato al Nuragus. La cantina di Mogoro ne ha conservato la coltivazione e la vinificazione.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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