



| Mai | Intrecci di Vite

Uva: vitigni autoctoni della Sardegna | BVL – CRG – MRS – CNS

Vigneto di provenienza: Sardegna (differenti zone geografiche in base al vitigno)

Allevamento: alberello

Terreno: di diverse origini (granitico, vulcanico, calcareo, sabbioso)

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata sotto i 30°C; macerazione di 7 giorni con bagnatura del cappello.

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5 %vol.

Formato: 0.75 cl

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta di un fitto colore rosso rubino, con sfumature granate. Al naso è complesso, con sentori di frutta matura, macchia mediterranea e note speziate. Al palato è secco, complesso, morbido e dotato di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti ricchi e saporiti, a base di carni rosse e selvaggina.

Note: il blend dei vitigni rossi isolani più rappresentativi. Un po' pensato, un po' nato dalla casualità e dal desiderio di poter assaporare un grande vino rosso che sia pura espressione di Sardegna.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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