



|VRM| Memorie di Vite

Uva: Vermentino

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

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Terreno: misto argilloso, sabbioso; 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 con lieviti autoctoni a 18-20°C

Maturazione: un anno: 95% in acciaio e 5% in tonneaux di rovere

Affinamento: un anno in bottiglia

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 vivo. Al naso è intenso e complesso, con note balsamiche e di frutta tropicale. Al palato è fresco e sapido, contraddistinto da sentori di macchia mediterranea e mandorla.

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

Note: al momento è il vitigno mediterraneo più interessante. Le sue caratteristiche variano da nord a sud della Sardegna, con differenti sfumature in grado di garantire sempre grande complessità e qualità.

Quartomoro di Sardegna Winery

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

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