



| Z | Frizzante sui Lieviti

Uva: vitigno tradizionale dell'Isola

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

Allevamento: controspalliera (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 con lieviti selezionati a 18-20°C

Maturazione: Almeno sei mesi in acciaio

Affinamento post rifermentazione: almeno sei mesi in bottiglia

Rifermentazione: a settembre dell'anno successivo viene fatto rifermentare con il 5% di mosto bianco per la presa di spuma e fatto riposare per almeno sei mesi

Grado alcolico: 12 % vol.

Formato: 0,75 cl

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Esame organolettico: alla vista si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti e con una fitta spuma. All'olfatto si percepiscono sentori di fiori bianchi e gialli, con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido, con bollicine avvolgenti e setose.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi e secondi a base di pesce, carni bianche e verdure. Può accompagnare particolari dolci al cucchiaio arricchiti da frutta secca.

Note: dopo decantazione, se adeguatamente “scaraffato”, può mutare le proprie caratteristiche organolettiche: guadagna un colore brillante e una maggiore pulizia olfattiva, risultando inoltre più acido e meno rotondo in bocca.

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