

|Q| Quartomoro

|Brut|metodo classico|

Nasce nel 2009, quando “giochiamo” a fare lo spumante, spinti dalla curiosità, di vedere, sentire, gustare un’uva della tradizione sarda con le bolle. Il gioco della rifermentazione in bottiglia è talmente divertente e gratificante che decidiamo di continuare.

Tra le varie esperienze positive e negative, ci conquista la manualità della sboccatura, mentre la fatica e le difficoltà sono ripagate da una bevanda che, dopo un letargo minimo di ventiquattro mesi, è per noi emozione e benessere.

Nel novembre 2011 la nostra bollicina viene premiata dal Gambero Rosso con un **Oscar Qualità Prezzo**;

nel novembre 2012 viene confermata con un **Oscar Qualità**.

Uve: Vitigno storico della Sardegna

Vendemmia: manuale in cassetta, con selezione delle uve in vigna

Vigneti di provenienza:

|Alto Campidano| OR| Pianeggiante| 50 m s.l.m| terreno di medio impasto tendente al sabbioso con

disfacimento di ossidiana| sesto d’impianto 2,50x0,90| ceppi/Ha 4.500 c.a. | resa per ettaro 90-100 q/Ha|

Vinificazione vino base:

decantazione statica del mosto| fermentazione a temperatura di 17-18 °C| maturazione in acciaio|

Presa di spuma: primavera 2009

Affinamento sui lieviti: 36 mesi

Sboccatura: estate 2012

Alcool: 13% Vol.

Acidità totale: g/l 5,7

Zucchero residuo: g/l 4,0

Estratto secco totale: g/l 18,8

Esame organolettico: il colore si presenta giallo paglierino, con riflessi brillanti. Il perlage è fine, ricco e persistente. All’olfatto è intenso e complesso, offre note di mandorla, di fiori primaverili e di frutta a pasta bianca, ma anche sensazioni minerali di pietra focaia e note salmastre e balsamiche.

La base del vitigno sardo d’origine si fa sentire in bocca, con il suo calore e frutto. Il perlage piacevole accarezza il palato con una buona freschezza.

| Dalle mani di Luciana e Piero Cella |