



**GREGORIUS**  
*Isola dei Nuraghi IGT*

**Provenienza**

Vigneti ubicati in collina ricadenti nel comune di Mogoro e paesi limitrofi

**Composizione del suolo**

Mediamente calcareo, sciolto profondo, in parte sabbie quaternarie

**Clima**

Sub/arido con inverni miti ed estati molto calde, mitigate dal vento salino di maestrale  
Precipitazioni medie annuali 500 mm

**Note ampelografiche**

Buona vegetazione con bassa fruttificazione

**Fenologia**

Allegagione, invaiatura e maturazione nel rispetto delle caratteristiche varietali

**Vendemmia**

Manuale e anticipata con accurata cernita delle uve più sane e ammostamento delle stesse entro qualche ora di raccolta

**Note produttive**

100/110 ql. per ettaro

**Vinificazione**

Controllo della temperatura di fermentazione e utilizzo di lieviti selezionati

**Evoluzione e invecchiamento**

E' preferibile consumare entro un anno dalla produzione.

**Imbottigliamento**

Sterile sotto pressione di gas inerte

**Caratteristiche organolettiche**

Molto fruttato e leggermente frizzante