



**PUISTERIS**  
*Sardegna Semidano di Mogoro Superiore DOC*

**Provenienza**

Vigneti ubicati su terreni collinari 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 per ceppo.

**Fenologia**

Allegagione, invaiatura e maturazione nel rispetto delle caratteristiche varietali

**Vendemmia**

Manuale con accurata cernita delle uve più mature e ammostamento delle stesse entro poche ore dalla raccolta. Le operazioni vendemmiali sono praticate tardivamente per consentire un maggior accumulo degli zuccheri e dei terpeni

**Note produttive**

50/60 q.l. per ettaro

**Vinificazione**

Controllo della temperatura di fermentazione e utilizzo di lieviti selezionati.

**Evoluzione e invecchiamento**

Vino completo in tutte le sue componenti. Diversamente da altri vini bianchi nobilita le sue caratteristiche in un processo di maturazione anche di oltre un anno, prestandosi a periodi di ulteriore ottima conservazione e beva.

**Imbottigliamento**

Sterile sotto pressione di gas inerte

**Caratteristiche organolettiche**

Profumo intenso e delicatamente fruttato e tipico del prodotto.