



GIOIAS

ISOLA DEI NURAGHI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Bianca

Vitivinicola Fratelli Puddu
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



Fratelli
PUDDU
VITIVINICOLA
Oliena

GIOIOS



ISOLA DEI NURAGHI IGT - BIANCO

Le uve utilizzate per produrre questo vino bianco dall'inaspettata personalità provengono dai nostri vigneti situati ai piedi del monte Corراسi. Si tratta di un vino ottenuto da uve autoctone a bacca rossa vinificate in bianco dal colore giallo paglierino e dai profumi di fiori bianchi, con buona struttura e persistenza.

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT Bianco.

Tipologia: Bianco fermo.

Vitigno: Uve autoctone a bacca bianca.

Vigneti: Di circa 15 anni allevati a cordone speronato.

Vendemmia: fine agosto.

Zona di produzione: Sardegna, microzona Barbagia, comune di Oliena, loc. Orbuddai.

Età media impianti: 20 anni.

Resa per ettaro e sesto d'impianto: 50-60 ql/ha - 2,45 x 0,75 m.

Altimetria ed esposizione: 180 m s.l.m. - nord-sud.

Terreno e microclima: Disfacimento di rocce granitiche e calcaree, con un substrato derivato dall'erosione del Monte Corراسi. Tessitura molto equilibrata e di medio impasto, con una componente sabbiosa. Conduce a vini con grande mineralità e finezza. Il microclima favorisce la maturazione delle uve grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, arricchendo il prodotto finale di aromi.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono poggiate delicatamente in pressa soffice e pressate con grande attenzione. Viene estratto solo il primo mosto fiore fino al 50% e fatto decantare a freddo, poi viene spillato e mandato in fermentazione alla temperatura di 17/18°C. Il vino matura per 6 mesi insieme alle sue fecce fini con periodici battonage.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino.

Profumo: profilo aromatico di buona fragranza, con fiori bianchi in evidenza.

Gusto: un bianco strutturato e di grande personalità da un uva rossa della tradizione isolana, buona freschezza e piacevole lunghezza.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 10/12 °C.

