MIGIU

Isola dei Nuraghi IGT

LE ANFORE

Denominazione e nome: Migiu, Isola dei Nuraghi IGT.
Vitigni: Semidano 100%.
Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1 ettaro, 3.000 bottiglie.
Esposizione: sud/ovest.
Tipologia di suolo: terreni franco-sabbiosi di origine marina.
Anno di impianto: 2010.
Densità: 5300 piante per ettaro.
Sistema di allevamento: Guyot.
Produzione: 1,2 Kg circa di uva per ceppo.
Vendemmia: manuale, in cassette.
Vinificazione: Le uve diraspate e leggermente pigiate, sono inviate insieme alle proprie bucce, in anfore di terracotta da 800 lt. La fermentazione "in rosso" è condotta senza l'aggiunta di lieviti e si protrae per circa 80 giorni.
Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 5/6 mesi, e ulteriori 4 mesi in bottiglia.
Capacità di invecchiamento: fino a 8 anni.
Note degustative: color ambrato carico con riflessi dorati, questo vino sfoggia la lunga macerazione delle sulle bucce. All'olfatto spiccano profumi di mirto, ginepro e pepe bianco, ma anche miele di eucalipto e valva d'ostrica. La menta limoncina ed il tè verde donano acidità e freschezza ai sentori della macchia mediterranea. Il tannino è ben presente, degno di un vino bianco non bianco, con ottima struttura ed in equilibrio con sapidità e freschezza. Finale molto lungo, caldo e potente, senza però far perdere di vista la sua eleganza.
Abbinamenti consigliati: baccalà, frittura di acciughe o alici, pasta alla carbonara, formaggi affinati in erbe aromatiche o soupe d'oignon.
Temperatura di servizio: 8°C in estate, 12°C in inverno.

Biointegrale

Biologico

Bianco | 750 ml | 12,5%