

# MIGIU

Isola dei Nuraghi IGT

2022



**Bezeichnung und Name:** Migiu, Isola dei Nuraghi IGT

**Rebsorten:** Cuvée aus weißen

**Rebfläche und abgefüllte Flaschen:** 1 Hektar, 3.000 Flaschen

**Hanglage:** Südwesten

**Bodenart:** Sandige Lehm Böden marinen Ursprungs

**Pflanzjahr:** 2010

**Dichte:** 5300 Rebstöcke pro Hektar

**Erziehungssystem:** Guyot-Erziehung

**Produktion:** ca. 1,2 kg Ertrag pro Rebstock

**Weinlese:** Handlese in Kisten

**Vinifikation:** Die entrappten, sanft gekelterten Weintrauben werden samt Schalen in Terrakotta-Amphoren von 800 Litern umgefüllt. Die Gärung mit den Schalen, ähnlich wie beim Rotwein, erfolgt ohne Zugabe von Hefe und dauert etwa 80 Tage

**Ausbau:** 100% in Terrakotta-Amphoren für 5 bis 6 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche

**Alterungspotenzial:** Bis zu 8 Jahren

**Aromen und Geschmacksnoten:** Durch seine Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen bringt dieser Wein die lange Maischegärung zum Ausdruck. In der Nase zeigen sich Aromen von Myrte, Wacholder und weißem Pfeffer sowie Eukalyptushonig und Austernschale. Die Aromen von Zitronenminze und grünem Tee verleihen den Mittelmeerdüften Säure und Frische. Die kräftige und gut ausgeprägte Tanninstruktur, die für einen Weißwein eher untypisch ist, ist durch den Geschmack und die Frische ausgeglichen. Anhaltender, warmer und kräftiger Abgang, der jedoch die Eleganz dieses Weins nicht überschattet

**Speiseempfehlung:** Kabeljau, frittierte Sardellen oder Anchovis, Pasta alla Carbonara, mit Kräutern verfeinerter Käse oder Soupe à l'oignon (Zwiebelsuppe)

**Trinktemperatur:** 8 °C im Sommer, 12 °C im Winter



Biointegrale



Weißwein 750 ml

13%

Migiu, Isola dei Nuraghi IGT | Le Anfore di Elena Casadei

**FAMIGLIA  
CASADEI**