



Bezeichnung und Name: Migu, Isola dei Nuraghi IGT

Rebsorten: Cuvée aus weißen

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1 Hektar, 3.000 Flaschen

Hanglage: Südwesten

Bodenart: Sandige Lehmböden 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

