

MIGIU

Isola dei Nuraghi IGT



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%