

# 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%