

SARDEGNA SEMIDANO DOC MIGIU LE ANFORE



Denominazione e nome Sardegna Semidano DOC

Tipologia di suolo Terreni franco-sabbiosi di origine marina.

Sistema di allevamento Guyot.

Vendemmia Manuale in cassetta.

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 88 giorni.

Affinamento A conclusione della fermentazione malolattica il vino viene travasato e prosegue l'affinamento in anfora per altri 5 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per 5 mesi circa.

Note degustative Colore giallo intenso, con riflessi dorati, segno di una lunga macerazione sulle bucce. Spiccano profumi di frutta matura con sentori di pesca gialla. In bocca si percepisce la buona struttura in equilibrio con sapidità e freschezza.

Abbinamenti consigliati Vino che consente una ampia gamma di abbinamenti. Piatti a base di pesce o carne bianca, zuppe di pesce saporite come fregula sarda, frittture di mare, formaggi stagionati come il pecorino sardo.

Temperatura di servizio 10°C