

Nome: Migoleta

Denominazione: I.G.P. Bianco Vigneti delle Dolomiti

Vendemmia Tardiva-Passita "Collina Zinzèle"

Vitigno: 35% Chardonnay –50% Traminer – 15%Syrah

Sistema di coltura: A filare intensivo con potatura a Guyot (n. 9.730 piante/ettaro)

Produzione: Raccolta delle uve in epoca tardiva, a fine ottobre, con

produzioni molto scarse e presenza di muffe nobili e acini leggermente appassiti. Segue appassimento ulteriore in cassette, in ambiente asciutto e ben areato con controllo frequente,

manuale e minuzioso, grappolo per grappolo, fino a febbraio con

una riduzione finale peso/uve del 70%.

Luogo di produzione: Vigneto "Collina Zinzèle" alle pendici del Monte Baldo, altezza

media m. 350 s.l.m. (loc. Sano –Comune di Mori-)

Vinificazione: Pigiatura diretta delle uve nel torchio con estrazione anche

delle sostanze coloranti, seguita da vinificazione in bianco e

fermentazione lenta in barriques per 5-6 mesi.

Affinamento: Svinatura e successivo imbottigliamento per un lungo

affinamento in vetro.

Gradazione alcolica: 13,5% vol. e 110 g./l. zucchero naturale residuo.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Ambrato con riflessi ramati.

Profumo: Floreale, agrumato, con sentori di frutta, in particolare pesca ed

albicocca.

Sapore: Delicato, morbidamente pieno.

Tenuta all'invecchiamento: Vino da collezionare e con una lunga tenuta nel tempo.

Temperatura di servizio: Gradevole se servito tra i 12° - 14° C.

Da servire: A fine pasto, piacevole con dolci e biscotti secchi. Gradevole

anche con formaggi caprini freschi o erborinati, accompagnati

con miele.

