



Nome:	Migoleta
Denominazione:	I.G.P. Bianco Vigneti delle Dolomiti Vendemmia Tardiva-Passita “Collina Zinzè”
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 Zinzè” 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.