



Nome:	Migoleta Moresca
Denominazione:	I.G.P. Rosso Vigneti delle Dolomiti Vendemmia Tardiva-Passita
Vitigno:	Lagrein – 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:	Vigneti Longariva alle pendici del Monte Baldo, altezza media m.350 s.l.m.
Vinificazione:	Pigiatura diretta delle uve nel torchio con estrazione anche delle sostanze coloranti, seguita da vinificazione in bianco e fermentazione lenta in barriques. Svinatura e affinamento nel legno per 24 - 36 mesi.
Affinamento:	Successivo imbottigliamento per un lungo affinamento in vetro.
Gradazione alcolica:	13 % vol. e 90 g./l. zucchero naturale residuo.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rubino chiaro leggermente ambrato.
Profumo:	Floreale, con sentori di frutta e confettura di fragola.
Sapore:	Delicato, morbidamente pieno.
Tenuta all'invecchiamento:	Vino da collezione 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 cioccolato. Gradevole anche con formaggi caprini freschi o erborinati.