

# IL MILIARE

## BIANCO

### Vigneti delle Dolomiti IGT

IL MILIARE: PIETRA POSTA SUL CIGLIO DELLA STRADA CHE SCANDISCE LE DISTANZE LUNGO LE VIE PUBBLICHE ROMANE.



#### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti della zona vocati alla produzione di vini bianchi importanti, circondati dalle Dolomiti e situati a un'altitudine compresa fra i 300 e i 700 metri s.l.m, di origine alluvionale o di roccia sedimentaria di natura calcarea o dolomitica, con un'esposizione a sud, sud- ovest.

#### VITIGNI

Le uve, principalmente Chardonnay, Incrocio Manzoni e Riesling con piccoli apporti di Sauvignon Blanc, sono selezionate con criteri di eccellenza definiti vendemmia per vendemmia.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a mano in piccole casse, una volta in cantina vengono diraspate e prima di essere pressate si pongono a macerare a freddo per alcune ore per favorire il passaggio delle sostanze aromatiche presenti nelle bucce. Il mosto ottenuto si lascia decantare prima della fermentazione, dopodiché il vino viene travasato e lasciato maturare sui lieviti per alcuni mesi con frequenti operazioni di bâtonnage. Una piccola parte è fermentata in legno. Una volta assemblato, si procede con l'imbottigliato ed il vino viene lasciato affinare in bottiglia per un anno prima di essere immesso al consumo.

#### DATI ANALITICI

Alcool : 13 % vol  
Acidità : 5,60 g/l  
Zuccheri residui: 2 g/l

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, bouquet fine ed elegante che evidenzia note speziate di vaniglia e floreali-fruttate che ricordano i fiori bianchi e l'albicocca. In bocca il vino si presenta strutturato con una buona morbidezza e vi ritroviamo sentori di vaniglia e frutta gialla. Buona anche la persistenza.

#### APPREZZABILITA'

Si presta ad accompagnare piatti a base di pesce dai sapori decisi, crostacei e formaggi a pasta dura. Va servito a 10/11°C.

**CONCILIO**  
Trentini di nascita