



PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Migale®



Il rosso Migale è un insieme di caratteri e di carattere, che ha dato a questo uvaggio di **Refosco dal Peduncolo Rosso**, **Schioppettino** e **Tazzelenghe** un'ispirazione "francese", in cui gli autoctoni del Friuli Venezia Giulia offrono la sintesi di un'espressione territoriale schietta, diretta e autentica. Le tre distinte varietà sono allevate a **Guyot** con una densità d'impianto di **6.700 ceppi per ettaro**.

La vigna è situata in collina e rivolta a est e sud-est.

Il terreno è un Flysch di collina molto ricco dal punto di vista idrico e minerale, da cui otteniamo vini rossi di grande struttura ma allo stesso tempo estremamente fini ed eleganti.

La vendemmia, rigorosamente manuale, può protrarsi fino alla seconda metà di ottobre. Vinificate dapprima in tini di legno (**rovere francese**), le uve vengono poi affinate per **circa 18 mesi in barriques o tonneaux francesi**, infine assemblate.

*Our Migale red is a combination of characters and character that provided "French" inspiration for this blend of **Refosco dal Peduncolo Rosso**, **Schioppettino** and **Tazzelenghe**, in which the native grapes of Friuli Venezia Giulia offer the synthesis of a sincere, direct, authentic expression of the land. The three distinct varieties are trained using the Guyot technique, with a planting density of **6.700 vinestocks per hectare**.*

***The vineyard** is located on the hill, facing east and south-east.*

***The soil** is a hillside Flysch, very rich in water and minerals, from which we obtain red wines with excellent structure, which are at the same time extremely refined and elegant.*

***The harvest**, strictly manual, can last until the second half of October. The grapes are vinified first in wooden casks (**French oak**), and then aged for **around 18 months in French barriques or tonneaux**, and finally blended together.*




PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA

RISERVA
2020

L'annata 2020

Annata caratterizzata da piovosità media in Friuli anche nelle fasi di maturazione da Agosto a Ottobre, fattore che ha rallentato le maturazioni dei rossi tardivi portando ad avere uve, alla vendemmia, con buoni valori di acidità e alcol potenziale. Annata focalizzata sulla tipicità, dove si esaltano le caratteristiche varietali dei nostri rossi autoctoni.

Migale® 2020 Riserva

Il Refosco ha risposto con un profilo acido deciso ma armonico, mettendo in evidenza le tipiche note di frutti rossi e frutti di bosco. Elevata anche l'intensità colorante, vivace ed espressiva, favorita dalle condizioni meteorologiche in fase di maturazione. Lo Schioppettino e il Tazzelenghe completano il blend con aromaticità, speziatura e rusticità tipiche dei varietali.

2020 Vintage

A vintage characterized by average precipitations in the Friuli region also during the ripening stages from August to October, an impact that has slowed the ripening process of the late red grapes thus achieving, at the time of harvest, good acidity values and alcohol potential. A vintage with emphasis on authenticity, accentuating the characteristics of our native red wine varieties.

Migale® 2020 Riserva

The Refosco has an intensely acidic but harmonious profile while emphasising the typical notes of red berries and forest fruits. Very colour intense, vivid and expressive, thanks to the meteorological conditions during maturation. The Schioppettino and the Tazzelenghe complete the blend with aroma, spices and the simplicity of its varieties.



92 points

Guida Bi



Certificato di eccellenza
2024

VINIBUONI
D'ITALIA

Edizione 2024



2024

Vendemmia	9 - 13 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	3.655
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Carne arrostita o grigliata, brasati, formaggi stagionati
Harvest	9th-13th October. Manually, in crates.
Bottles produced	3.655
Alcohol content	13%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Grilled or roast meat, braised meat, aged cheeses


PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA
Migale[®]
2019

L'annata 2019

Questa annata - non particolarmente facile - si distingue per l'andamento delle precipitazioni, scarse in inverno e concentrate nel periodo primaverile, prima di cedere a un periodo caldo e asciutto in fase di maturazione. Questa combinazione valorizza particolarmente i suoli di collina, contemporaneamente drenanti e capaci di gestire l'acqua primaverile. Ne risultano vini di grande concentrazione e struttura, ancora una volta grazie alla condizione pedoclimatica del nostro vigneto.

Migale[®] 2019

Vino di carattere e tipicità, diretto, che promette una grande longevità. Esprime note di frutti di bosco e acidità, addolcite da sentori di legno, tostatura e vaniglia.

2019 Vintage

This year - not particularly easy - was characterised by its patterns of rainfall: scarce in winter and concentrated in the spring, before giving way to a hot, dry period in the ripening stage. This combination particularly enhances the hillside soil, which has both good drainage and the capacity to cope with the spring rains. The result is highly concentrated, structured wines, yet again thanks to the pedoclimate of our vineyard.

Migale[®] 2019

A wine full of character and authenticity, very direct, which promises great longevity. It expresses notes of wild berries and acidity, sweetened by hints of wood and vanilla, and roasted aromas.



97 points



2022



2023

Vendemmia	9 - 11 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	2.845
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Carne arrostita o grigliata, brasati, formaggi stagionati
Harvest	9th - 11th October. Manually, in crates.
Bottles produced	2.845
Alcohol content	13%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Grilled or roast meat, braised meat, aged cheeses


PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA
Migale[®]
2018

L'annata 2018

Annata di riferimento per la viticoltura in regione, caratterizzata da un germogliamento tardivo e da una disponibilità idrica ottimale durante l'intera stagione, con precipitazioni periodiche regolari e sanità del vigneto. L'azienda, alla sua prima vendemmia, ha trovato nei vini l'impronta che solo una condizione pedo-climatica ad altissima vocazione - come quella dei vigneti di collina della zona - può dare. Le varietà hanno prodotto uva di altissima qualità, grazie a maturazioni (zuccherina e fenolica) lunghe, portate avanti con temperature ottimali e piogge regolari.

Il Migale[®] 2018

Il Refosco dal Peduncolo Rosso, similmente allo Schioppettino, ha goduto di una maturazione ideale, con grande equilibrio tra morbidezza e freschezza, oltre a una elevata persistenza. I tannini risultano ammorbiditi dalla lunga maturazione.

2018 Vintage

A benchmark year for viticulture in the region, characterised by late budding and excellent water availability throughout the entire season, with regular rainfall and healthy vineyards. After its very first harvest, the company has found characteristics in its wines that only a highly suited pedoclimate - such as that of the hillside vineyards in the area - can create. The varieties have produced top-quality grapes, thanks to long phenolic and sugar ripening periods, with optimal temperatures and regular rainfall.

The Migale[®] 2018

Similarly to the Schioppettino, the Refosco dal Peduncolo Rosso has enjoyed an ideal ripening period, giving it a great balance between softness and crispness, as well as a high level of persistence. The tannins are softened by the long ripening process.



92 points

falstaff
91/100



Vendemmia	30 settembre - 5 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	1.342
Gradazione alcolica	14%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Carne arrostita o grigliata, brasati, formaggi stagionati
Harvest	30th September - 5th October. Manually, in crates.
Bottles produced	1,342
Alcohol content	14%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Grilled or roast meat, braised meat, aged cheeses