

# MALVASIA MIKLUS

## 2017

### Scheda tecnica

**Qualifica:** Malvasia *Miklus Doc Collio*

**Vitigno:** 100% Malvasia

**Riconoscimento:** Denominazione di origine controllata

**Tipologia:** bianco secco

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio

**Terreno:** collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

**Altitudine:** 210 mslm

**Età del vigneto:** 16+52 anni

**Tipo di potatura:** guyot

**Vendemmia:** manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi.

**Epoca di vendemmia:** settembre 2017

**Lavorazioni nel vigneto:** no uso di erbicidi/diserbanti

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.

**Varie:** fermentazioni con lieviti indigeni, senza controlli di temperature, non chiarificato, non filtrato

**Aspetto visivo:** giallo intenso/dorato

**Note olfattive e gustative:** bouquet caratteristico, ampio, floreale e fruttato con sentore di pesca, albicocca, susina, miele di acacia ecc. Gusto morbido, cremoso, sapido e minerale, vino con un forte carattere, molto ampio, pieno, con una persistenza incredibile.

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, ideale a piatti di frittura di pesce, crostacei, stocafisso, aragosta, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta, formaggi stagionati ecc.

**Gradazione alcolica:** 15,5 % vol.

**Temperatura di servizio:** 15-16 C°

**Annotazioni:** il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

**Potenziale invecchiamento:** 20 +