

# COLLIO ROSSO *MIKLUS*

## 2015

### Scheda tecnica

**Qualifica:** Collio Rosso *Miklus Doc Collio*

**Vitigno:** 20% Cabernet Sauvignon, 80% Merlot

**Riconoscimento:** Denominazione di origine controllata

**Tipologia:** Rosso

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

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

**Altitudine:** 210 mslm

**Età del vigneto:** Cabernet Sauvignon 14 anni, Merlot 32 anni

**Tipo di potatura:** guyot

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

**Epoca di vendemmia:** inizio ottobre 2015

**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 30 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 barriques francesi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.

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

**Aspetto visivo:** rosso granato

**Note olfattive e gustative:** il vino ha un bouquet ampio molto complesso, con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, lampone, cioccolato e leggera nota di vaniglia. Gusto molto persistente, minerale, tannico ed armonico. Il vino presenta una grande potenzialità per l'invecchiamento.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto come vino da meditazione, ideale a piatti di selvaggina con polenta, carni rosse speziate o alla griglia, formaggi stagionati ecc..

**Temperatura di servizio:** 15-18 C°

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

**Potenziale invecchiamento:** 30 +