

CABERNET SAUVIGNON *MIKLUS*

2014

Scheda tecnica

Qualifica: Cabernet Sauvignon *Miklus Doc Collio*

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon

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: 200 mslm

Età del vigneto: 14 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi

Epoca di vendemmia: Settembre 2014

Lavorazioni nel vigneto: no uso di erbicidi/diserbanti, trattamenti biologici

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 12 mesi.

Varie: fermentazioni con lieviti indigeni, senza controlli di temperature, non chiarificato, non filtrato, bassissimi contenuti di solfiti

Aspetto visivo: rosso granato

Note olfattive e gustative: Il vino ha un bouquet ampio molto complesso e caratteristico, con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, lampone, prugne, more, ribes nero, liquirizia ecc.. Gusto molto persistente, minerale, tannico ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: Può essere un vino da meditazione. Vino adatto a formaggi stagionati, carni rosse, selvaggina con polenta ecc.

Temperatura di servizio: 15-18 C°

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annotazioni: il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

Potenziale invecchiamento: 30 +