

# PICOLIT MIKLUS

## 2017

### Scheda tecnica

**Qualifica:** Picolit *Miklus Doc Collio*

**Vitigno:** 100% Picolit

**Riconoscimento:** Denominazione di origine controllata DOC Collio

**Tipologia:** Bianco dolce

**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:** 25 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, trattamenti biologici

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente. In cantina viene appesa sui fili ad appassimento naturale fino a novembre/dicembre, dopodichè va posta a macerazione sulle bucce per 14 giorni in tino. 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 con il torchio antico e il vino poi troverà posto in botte barrique di rovere per 2 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

**Aspetto visivo:** giallo dorato

**Note olfattive e gustative:** Il vino ha un bouquet ampio molto complesso e caratteristico, leggermente aromatico con sentori di noce moscata, note di fiori di campo, pesca gialla, scorza di arancia candita, miele di acacia, albicocca matura, gusto di frutta condita, fichi appassiti, nota minerale, fine e molto armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** Può essere un vino da meditazione, adatto anche ai formaggi stagionati e saporiti, cioccolato, dolci ecc.

**Gradazione alcolica:** 14 % vol.

**Temperatura di servizio:** 13-15 C°

**Capacità bottiglia:** 375 ml

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

**Potenziale invecchiamento:** 10 anni