

J. MIKLUS FRANCESCO

2017

Scheda tecnica

Qualifica: Vino bianco *Miklus Francesco*

Riconoscimento: vino bianco

Tipologia: bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del C.

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

Altitudine: 230 mslm

Età del vigneto: 65 anni

Tipo di potatura: guyot

Vendemmia: manuale

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 12 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 tonnoux francesi 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 fiori di mandorla, pesca, albicocca, susina ecc. Gusto morbido, cremoso, sapido e minerale, vino con un forte carattere, molto ampio, pieno, con una persistenza notevole.

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

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 15-16 C°

Annotazioni: il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

Potenziale invecchiamento: 10 +