

PINOT GRIGIO *MIKLUS*

2017

Scheda tecnica

Qualifica: Pinot Grigio *Miklus Doc Collio*

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Riconoscimento: Denominazione di origine controllata

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Gorizia)

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

Altitudine: 220 mslm

Età del vigneto: 39 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 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 tonnoux francesi 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: colore ramato, colore naturale ottenuto con macerazione sulle bucce

Note olfattive e gustative: Il vino ha un bouquet ampio molto complesso e caratteristico, leggermente aromatico con sentori di fieno secco, mandorle tostate, liquirizia, frutti rossi, vaniglia ecc., vino con un forte carattere, sapido e minerale, molto ampio, pieno, molto persistente.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Abbinamenti gastronomici: Può essere un vino da meditazione. Vino adatto a formaggi grassi, stagionati, prosciutto affumicati, carni bianche, carni bianche grigliate, carni rosse grigliate ecc.

Temperatura di servizio: 15-18 C°

Annotazioni: il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

Potenziale invecchiamento: 30 +