

RIESLING METODO CLASSICO MIKLUS 2016

Scheda tecnica

Qualifica: *Spumante di qualità PAS DOSE' – DOSAGGIO ZERO*

Vitigno: 50% Chardonnay – 50% Riesling renano

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

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

Altitudine: 250 mslm

Età del vigneto: 39 anni

Tipo di potatura: guyot

Vendemmia: manuale fine agosto 2016

Lavorazioni nel vigneto: in conversione biologica

Vinificazione e spumantizzazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 36 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi.

La spumantizzazione avviene poi con rifermentazione in bottiglia, dove il vino rimane sui lieviti per almeno 48 mesi.

Colore e Perlage: giallo paglierino carico con riflessi dorati, spuma abbondante. Il perlage è fine e persistente.

Note olfattive e gustative: sbuffi idrocarburici, note di camomilla e tiglio, pietra focaia, note fruttate pesca bianca, lici, sambuco, mela cotogna.

Abbinamento: aperitivo, pesce e crostacei, formaggi e dessert.

Temperatura di servizio: 6-8°C.