

## COLLIO DOC CABERNET SAUVIGNON



QUALIFICA Collio Doc Cabernet Sauvignon Miklus

ZONA DI PRODUZIONE Friuli Venezia Giulia – San Floriano del Collio

TERRENO collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente “ponca”

UVE 100% Cabernet Sauvignon

ALTITUDINE 200 mslm

ETÀ DEL VIGNETO 14 anni

TIPO DI POTATURA Guyot

LAVORAZIONE DEL VIGNETO no uso di erbicidi/diserbanti, trattamenti biologici

EPOCA DI VENDEMMIA Settembre, manuale con rigorosa scelta di grappoli e chicchi

TECNICA DI 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 troverà posto poi in barriques francesi di rovere per 2 anni sempre a contatto con i lieviti. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi

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: Vino da arrostiti di carni rosse, selvaggina con polenta, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13 % vol.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO 30+