



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Draga

COLLIO ROSSO MIKLUS NEGRO DI COLLINA

SCHEDA TECNICA

Dalle colline di San Floriano del Collio, nasce questo rosso DOC, da una cuvée tutta bordolese, in un blend di uve merlot e cabernet sauvignon (che qui hanno trovato l'habitat perfetto), a 200 metri di altitudine e una esposizione ottimale verso sud.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

Colli Orientali del
Friuli DOC



UVAGGIO

50% cabernet sauvignon,
50% merlot



EVOLUZIONE

4 anni



GRADO ALCOLEMICO

13,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

16-18° C



CALICE

ampio



Draga

COLLIO ROSSO MIKLUS NEGRO DI COLLINA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso granato vivo;
-  al naso si presenta un bouquet di profumi che riconduce ai piccoli frutti rossi, con una leggera nota di vaniglia e cioccolata;
-  al palato si presenta ampio, denso d'aromi armoniosi e succosi, che regalano un sorso avvolgente e morbido.

freschezza
75%

sapidità
80%

corpo
75%

morbidezza
85%

tannicità
60%

VINIFICAZIONE

-  Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente nel mese di settembre, portate in cantina e poste a macerare a contatto con le bucce per 20 giorni; le bucce vengono pressate e messe a fermentare in botti di acciaio termo controllate, con regolari follature manuali del cappello di vinaccia, per tre volte al giorno.
-  Il vino matura poi per 7 mesi a contatto con i lieviti; in seguito è filtrato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo blend di cabernet sauvignon e merlot è un vino persistente che accompagna molto bene piatti intensi e complessi. Ideale con primi piatti a base di pasta fresca con sughi di carne di selvaggina e secondi a base di carne; ottimo anche per momenti di meditazione, da solo.

- **TANNINO MORBIDO**
- **INTENSO**
- **VERSATILE**

COSCIO DI AGNELLO AL FORNO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Da provare con coscio di agnello al forno aromatizzato con erbe di montagna: un piatto intenso e succulento, profumato e complesso, che fa il pari con lo straordinario carattere di questo vino.



BISTECCA ALLA FIORENTINA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Perfetto con carne rossa come la tipica fiorentina: una carne rossa tenera e spessa, succulenta, i cui succhi sono assorbiti perfettamente dal tannino di questo Morellino



LA CANTINA

L'azienda agricola Draga Miklus è una cantina del Friuli Venezia Giulia che si trova nel piccolo comune di San Floriano del Collio, a confine con la Slovenia; ci troviamo a pochi chilometri dalla città di Gorizia, nella famosa area collinare del Collio, terra di grandi vitigni e grandi vini.

In questa zona la viticoltura ha preso piede grazie soprattutto al suo particolare microclima, caratterizzato da un lato dalla protezione delle Alpi dalle correnti fredde provenienti da nord, e dall'altro dall'influenza da sud del mare Adriatico.



Dalla Ribolla Gialla, nella versione ferma, frizzante sui lieviti e macerata "Miklus", fino alle espressioni in purezza di Sauvignon Blanc, Friuliano, Pinot Grigio, Merlot e Malvasia dell'area del Collio, i vini della cantina sono molto apprezzati dagli addetti ai lavori e sono premiati da numerose riviste del settore.



L'area di San Floriano del Collio, all'interno dei Colli Orientali del Friuli, è una zona di massima vocazione per il vitigno a bacca bianca principe della regione come la ribolla gialla, dove in questa zona si trovano alcune delle migliori espressioni.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO