

Malvasia “Miklus” 2014 di Cantina Draga, un vino suggestivo nato dal rispetto per le uve

scritto da Kevin Feragotto | 11/05/2018



Un bianco strutturato ed elegante, frutto di un’ecosostenibilità vincente.

Ci troviamo a San Floriano del Collio, in provincia di Gorizia. Nello specifico, all’interno dell’[Azienda Agricola Draga](#), di proprietà della famiglia Micklus che produce vini dal 1992, nel pieno rispetto dell’ambiente e del consumatore.

I vigneti, situati in collina a 200 m.s.l.m., sono totalmente inerbiti e crescono su un terreno ricco in microelementi. La notevole ventilazione e la sensibile escursione termica che caratterizzano questa zona, contribuiscono a rendere unici i vini prodotti dall’azienda, apprezzati in tutta Italia e nel mondo.

La maggior parte degli interventi in vigna, dalla vendemmia ai diradamenti fino alla selezione dei chicchi vengono eseguiti manualmente, nel pieno rispetto della tradizione.

Nell’ambito dell’ampia e varia proposta enologica della Cantina Draga, abbiamo provato la **Malvasia**

Miklus 2014, una DOC che ci ha colpiti per schiettezza e personalità.

Degustazione Malvasia Miklus 2014 di Cantina Draga

La **Malvasia "Miklus"** 2014 non è il "solito" **vino bianco secco** ma è dotata di grande forza ed espressività. Inoltre, nel 2017, ha ricevuto anche due importanti riconoscimenti: i 2 bicchieri sulla guida Gambero Rosso e un punteggio di 90+ sulla guida Gilbert&Gillard.



Il **colore è giallo dorato** con riflessi verdolini. Partendo dalla base e facendo roteare delicatamente il bicchiere, sul bordo si notano archetti accentuati e ricorrenti, indice di una buona alcolicità. In questo caso, il titolo alcolometrico è pari al 13%.



Il **bouquet aromatico è ampio e complesso**. Alle note speziate di noce moscata, si uniscono quelle di [frutta secca](#), come l'albicocca disidratata, l'uvetta sultanina e la mandorla amara. Si percepiscono anche piacevoli sentori legnosi, dovuti alla sosta in *barrique* per oltre due anni.



Al palato, il **Miklus 2014** ricorda la frutta tropicale; risulta persistente, minerale e di buona acidità. Nel complesso è fine e armonico.



Può essere definito un **vino da meditazione**. Si abbina bene ai formaggi semi-stagionati, alle frittiture di pesce, allo stoccafisso, all'aragosta e alle carni bianche.

La scheda del vino

Nome vino: Malvasia Miklus 2014 Doc

Vitigno: Malvasia istriana 100%

Colore: Giallo dorato

Vendemmia: 2014

Tipologia di vendemmia: manuale

Nome cantina: Draga - Boutique Winery

Luogo: San Floriano del Collio (GO)

Titolo alcolometrico: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 13 - 15° C

Calice: medio

Punteggio: 91

Draga - Boutique Winery

loc. Scedina, 8 - San Floriano del Collio | Gorizia (Italia)

www.draga-miklus.com