



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

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



Malvasia Miklus 2014 di Cantina Draga (Foto © Kevin Ferragotto).

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 giallo dorato con riflessi verdolini del Miklus 2014 (Foto © Kevin Ferragotto).

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 Boutique Winery Draga si trova a San Floriano del Collio, Gorizia (Foto © Kevin Ferragotto).

## 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](http://www.draga-miklus.com)

**Data di creazione**

11/05/2018

**Autore**

kevin-feragotto