

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



MICHEI RISERVA 823 TRENTO DOC Brut

Il Maso Michei si trova in alta quota, in un ameno paesaggio alpino del Trentino che esprime tutta la forza delle vette che ne fanno da cornice. Qui le uve maturano ad un'altitudine che raggiunge gli 850 metri, su pendii ripidi e soleggiati, in uno scenario mozzafiato circondato dalle "Piccole Dolomiti". Questo terroir eccezionale e il clima montano contribuiscono a dare vita a vini dal carattere inconfondibile.

Michei Riserva 823 Trento Doc Brut è un metodo classico con un affinamento sui lieviti di 60 mesi. Nel calice rivela un perlage molto elegante, fine e persistente. Al palato esprime nuance aromatiche di polpa di frutta bianca, agrumi e sentori di pane fresco.

DENOMINAZIONE

Trento DOC

VITIGNO

Pinot Nero

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano a metà Settembre. Il mosto, ottenuto da una pressatura soffice in presse pneumatiche, viene decantato per dividerne le parti torbide dal mosto chiaro, per poi essere fermentato a temperatura controllata.

Nella primavera successiva il vino viene poi imbottigliato insieme a lieviti selezionati per la seconda fermentazione. Terminata questa fase, riposa in bottiglia sui lieviti fini fino a 60 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, crostacei, piatti di pesce, carne bianca

FORMATO DISPONIBILE

