

WEINGUT

*J. Hofstätter*

TENUTA



## MICHEI TRENTO DOC Extra 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 Trento Doc Extra Brut è un metodo classico con un affinamento sui lieviti di 48 mesi. Nel calice rivela un perlage elegante, fine e persistente. Al palato esprime nuance aromatiche di agrumi, polpa di frutta gialla e sentori di pane fresco.

### DENOMINAZIONE

Trento DOC

### VITIGNO

Chardonnay

### 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 per la seconda fermentazione. Terminata questa fase, riposa in bottiglia sui lieviti fini fino a 48 mesi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, piatti di pesce, crostacei, carne bianca

### FORMATO DISPONIBILE

