

MICHEI DI MICHEI Pinot Nero



Il Maso Michei si trova in un'isolata zona di alta montagna nel Trentino meridionale. Le vigne crescono ad altitudini tra i 790 e 850 metri con un'esposizione soleggiata, rivolta a sud. A questa altezza sul livello del mare – notevole e impegnativa per la viticoltura – la vite cresce lentamente e l'uva matura tardi.

Con l'acquisto del Maso Michei ed altri vigneti per un totale di 13 ettari, Martin Foradori Hofstätter ha reso omaggio alle origini trentine dei suoi avi, in un luogo che sprigiona forza che rinsalda lo spirito dell'uomo e fa nascere grandi vini.

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Argilla ghiaiosa

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il 75% dell'uva viene separata dai raspi, mentre 25% viene versata intatta nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni con il mosto sempre a diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio affina altri sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

