

MICHEI TRENTO DOC Extra Brut

Con l'acquisizione di Maso Michei, la tenuta situata alla fine della Valle di Ronchi sopra alla cittadina di Ala, Martin Foradori Hofstätter è tornato in Trentino, nei luoghi di origine dei suoi antenati.

Il Maso Michei si trova in alta quota, in un ameno paesaggio alpino che esprime tutta la forza delle vette che ne fanno da cornice. Le viti prosperano fino a 850 metri sul livello del mare, lungo soleggiati pendii circondati da una natura incontaminata. Un luogo straordinario, dove la viticoltura è eroica, la vite cresce lentamente e l'uva matura tardi.

DENOMINAZIONE

Trento DOC

VITIGNO

Chardonnay

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano tra la fine di Agosto e la prima settimana di 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 e zucchero per la seconda fermentazione. Terminata questa fase, riposa in bottiglia sui lieviti fini fino a 48 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 $8-10\,^{\circ}C$

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, piatti di pesce, crostacei, carne bianca

FORMATO DISPONIBILE

