



MICHEI TRENTO DOC Extra Brut

Im Jahr 2017 kehrt Martin Foradori Hofstätter zu den Wurzeln seiner Vorfahren im Trentino zurück und erwirbt den Maso Michei im Valle di Ronchi, einem faszinierenden Berggebiet oberhalb der Stadt Ala. Hier wachsen die Reben auf einer Höhe von bis zu 850 Metern an sonnigen Hängen inmitten einer unberührten Natur. Die Reben gedeihen langsam, die Trauben reifen spät – ein außergewöhnlicher Ort für heroischen Weinbau.

Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Michei Trento Doc Extra Brut bis zu 48 Monate auf der Feinhefe. Im Glas präsentiert er sich mit einer eleganten, langanhaltenden Perlage. Nuancen von Zitrusfrüchten und gelbem Fruchtfleisch werden am Gaumen durch Aromen von frischem Brot ergänzt.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Trento DOC

REBSORTE

Chardonnay

VINIFIKATION

Die Handlese erfolgt ab Ende August bis in die erste Septemberwoche hinein. Nach dem schonenden Pressen und natürlicher Sedimentation wird der klare Most bei kontrollierter Temperatur vergoren. Etwa 6 Monate später wird der Wein unter Zugabe von selektierten Hefen zur zweiten Gärung in die Flasche gefüllt. Anschließend ruht der Michei Trento Doc Extra Brut bis zu 48 Monate auf der Feinhefe.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

RESTZUCKER

3,2 g/l

SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Schalen- und Krustentiere, Fisch, helles Fleisch oder als Aperitif

VERFÜGBARES FLASCHENFORMAT

