



MICHEI DI MICHEI Pinot Nero

HERKUNFT

Im südlichen Trentino, an der Grenze zum Veneto, erstrecken sich unsere Weinberge in den „Kleinen Dolomiten“ oberhalb der historischen Handelsstadt Ala auf Höhen von bis zu 850 Metern. Leichte, lockere Schotterböden aus kalkhaltigem Dolomitgestein prägen die Südhänge. Die Kombination aus Sonne, Höhenlage und kristallklarer Luft schafft ideale Bedingungen für unseren Michei di Michei Pinot Nero.

REBSORTE

Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrappt

Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)

Ausbau im Barriquefass – Betonfass – Flaschenreife

BODEN

Dolomitschotter

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



SPEISEEMPFEHLUNG

☐ APERITIF

☐ ANTIPASTI

☒ VORSPEISEN

☐ FISCH &
MEERESFRÜCHTE

☐ GEFLÜGEL

☒ RIND, LAMM, WILD

☒ KÄSE

☐ ASIATISCHE KÜCHE

FRISCHE



FRUCHT



KÖRPER



MINERALITÄT

