



m y i t a l i a n w i n e s e l e c t i o n



MICCIS
— DAL 1978 —



www.selezionemiccis.com

Miccis

*è un viaggio attraverso
i territori di produzione
viticola più rappresentativi
della nostra penisola.
Ho creato questa selezione
per portarvi in questo mio
tour enologico in continua
evoluzione.*

Miccis ist eine Reise durch die repräsentativsten Weinanbaugebiete unserer Halbinsel. Ich habe diese Auswahl zusammengestellt, um euch an meinen önologischen Entdeckungen teilhaben zu lassen, die sich ständig weiterentwickeln.



Mauro

MICCIS
— DAL 1978 —

Questo Lugana è un vino che sa di vacanza, di estate e di gita al Lago. Rappresenta al meglio la terra di passaggio tra Lombardia e Veneto.

Dieser Lugana ist ein Wein, der nach Urlaub, Sommer und einem Ausflug an den See schmeckt. Er repräsentiert den besten Ausdruck seines Herkunftsgebiets zwischen Lombardei und Venetien.



Lugana D.O.C.

13% Vol

IT Regione

Zona Lago di Garda, Veneto, Italia.

Uve

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100% da vocati vigneti della zona sud del Lago di Garda.

Vinificazione

Uve selezionate e raccolte a mano in settembre ben mature, pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative

Colore: giallo paglierino.

Aroma: delicato, con note di frutta esotica e agrumata.

Sapore: asciutto, fresco, corposo, sapido.

Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti, pasta e piatti leggeri. Perfetto da abbinare ai piatti della tradizione locale. Da bersi giovane.

DE Anbauregion

Gebiet am Gardasee, Venetien, Italien.

Rebsorten

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100 % aus geeigneten Weinbergen im Gebiet südlich vom Gardasee.

Weinbereitung

Trauben von Hand selektiert und gelesen im September, wenn sie richtig reif sind, schonende Pressung, Vorklärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verkostungsnotizen

Farbe: Strohgelb.

Duft: erlesen, mit Noten nach exotischen und Zitrusfrüchten.

Geschmack: trocken, frisch, Körperreich, würzig-mineralisch.

Ideal als Aperitif, zu Snacks, Vorspeisen, Pasta und leichten Gerichten. Perfekt in Kombination zu Gerichten der lokalen Tradition. Als Jungwein zu trinken.

MICCIS

— DAL 1978 —

POTTA



MICCIS
— DAL 1878 —



POTA

Lugana D.O.C.

*Questo vino nasce nelle terre
di Custoza, noto luogo
del risorgimento italiano.
È l'insieme sapiente di uva
ricchi di freschezza e aromi.*

Dieser Wein entsteht auf dem Land rund um Custoza, einem bekannten Ort für das italienische Risorgimento. Er ist eine gekonnte Mischung aus Trauben, die aromenreich und voller jugendlichen Frische sind.

Custoza D.O.C.

12,5% Vol

IT Regione

Veneto, Italia.

Uve

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling e Cortese, da vocati vigneti collinari della zona del Custoza.

Vinificazione

Tradizionale, da uve fresche raccolte e selezionate a mano. Pressatura soffice e fermentazione senza bucce a temperatura controllata.

Note gustative

Colore: giallo paglierino con piccoli riflessi verdognoli.

Aroma: intenso, floreale e fruttato, gradevolmente aromatico.

Sapore: ampio, sapido ed armonico.

Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti e piatti a base di pesce. Da bersi giovane.

DE Anbauregion

Venetien, Italien.

Rebsorten

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling und Cortese, aus geeigneten Anbauflächen in Hügellage im Custoza-Gebiet.

Weinbereitung

Traditionell, aus von Hand selektierten und frisch geernteten Trauben. Sanftes Pressen und Fermentation ohne Beerenschalen bei kontrollierter Temperatur.

Verkostungsnotizen

Farbe: strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen.

Duft: intensiver Duft mit floralen und fruchtigen Noten, angenehm aromatisch.

Geschmack: vielschichtig, würzig und harmonisch im Geschmack.

Ideal als Aperitif, zu Snacks, Vorspeisen und Gerichten mit Fisch. Zum Trinken als Jungwein.

MICCIS

— DAL 1978 —

ZOJENNO



MICCIS
— DAL 1878 —



ZOENO

Custoza D.O.C.

*Questo Pinot Grigio delle
Venezie è un vino di buona
struttura, da bere fresco
e giovane, perfetto per
ricreare la giusta atmosfera
da bacaro veneziano.*

Dieser Pinot Grigio delle Venezie ist ein Wein mit guter Struktur, der gekühlt und jung getrunken werden sollte, um die Atmosphäre einer echten venezianischen Bacaro-Osteria zu erschaffen.

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

12% Vol

IT **Regione**

Veneto, Italia.

Uve

Pinot Grigio 100%.

Vinificazione

Uve raccolte a mano, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato, ampio, fine, elegante.

Sapore: asciutto, morbido, fresco e fruttato.

Perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, uova, insalata e piatti a base di pesce. Da bersi giovane.

DE **Anbauregion**

Venetien, Italien.

Rebsorte

100% Grauburgunder.

Weinbereitung

Trauben von Hand gelesen, schonende Pressung, Vorklärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verkostungsnotizen

Farbe: zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: fruchtig, vielschichtig, finessenreich, elegant.

Geschmack: trocken, weich, frisch und fruchtig.

Perfekt als Aperitif, zu Vorspeisen, leichten Speisen, Eiern, Fischgerichten. Als Jungwein zu trinken.

MICCIS

— DAL 1978 —

L'OMBRA



MICCIS
— DAL 1818 —



LOMBRA

Pirot Grigio delle Venezie D.O.C.G.

*Questo Chianetto di Bardolino è
l'accompagnamento perfetto per
ricordare un tramonto sull'incantevole
lago di Garda*

Dieser Chianetto di Bardolino ist der perfekte Begleiter, um sich an einen Sonnenuntergang am bezaubernden Gardasee zu erinnern.

Chianetto di Bardolino D.O.C.

IT **Regione**

Veneto, Italia.

Uve

Corvina 85%, Rondinella e Molinara 15%, da vocati vigneti collinari nella zona Doc del Bardolino sul Lago di Garda.

Vinificazione

Uve selezionate, raccolte a mano. Pigiatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative

Colore: rosato chiaro.

Aroma: fresco, fruttato, di ciliegia.

Sapore: asciutto, armonico, vivace, con un leggero retrogusto amarognolo.

Ideale con piatti di pasta, pizza, minestre e carni bianche.
Da bersi giovane.

DE **Anbauregion**

Venetien, Italien.

Rebsorten

Corvina 85%, Rondinella und Molinara 15%, aus geeigneten Weinbergen auf dem Hügel im DOC-Gebiet Bardolino am Gardasee.

Weinbereitung

Trauben von Hand selektiert und gelesen. Schonende Pressung, kurze Maischegärung und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.

Verkostungsnotizen

Farbe: heller Rosèton.

Duft: frisch, fruchtig, nach Kirschen.

Geschmack: trocken, harmonisch, lebendig, mit einem leicht bitteren Nachhall.

Ideal zu Nudelgerichten, Pizza, Suppen und zu hellem Fleisch.
Als Jungwein zu trinken.

MICCIS

— DAL 1978 —

CHIARETTO



MICCIS
— DAL 1978 —



CIARETO

Chiaretto di Bardolino D.O.C.

*Verona è un concentrato di passione,
arte e tradizione e questo Valpolicella
Ripasso, con le sue note piene e
fruttate, ci permette di avere un
"assaggio" di questa città.*

Verona ist ein Konzentrat aus Leidenschaft, Kunst und Tradition und dieser Valpolicella Ripasso mit seinen fülligen und fruchtigen Noten gibt uns eine "Kostprobe" dieser Stadt.

Valpolicella Ripasso D.O.C.

CLASSICO SUPERIORE

13,5% Vol

IT Regione Valpolicella, Verona, Veneto, Italia.

Uve Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%, da vigneti collinari posti a 200–350 metri di altitudine, ubicati nella zona Classica della Valpolicella.

Vinificazione Prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino rimane fino a Gennaio/Febrero in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.

Affinamento Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.

Note gustative Colore: rosso rubino intenso. Aroma: delicato, etereo, con ricordi di confettura. Sapore: asciutto, armonico, strutturato con tipico retrogusto amarognolo.

Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Ottimo con i risotti autunnali e la pasta e fagioli.

DE Anbauregion Valpolicella, Venetien, Italien.

Rebsorten Corvina Veronese und Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%, aus Weinbergen in Hügellage auf 200–350 Metern Höhe, die im Classico-Gebiet der Valpolicella liegen.

Weinbereitung Valpolicella Classico Superiore erzeugt nach der traditionellen „Ripasso“-Methode. Fermentation und Mazeration der frischen Trauben im Oktober für etwa 10 Tage. Abstich. Der Wein verbleibt bis Januar/Februar in Zementwannen oder Stahltanks. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung auf dem Trester des frisch abgezogenen Amarone, um diesem Wein mehr Körper und Komplexität zu verleihen.

Affinage Reifung in Fässern aus slawonischem Eichenholz von 50 hl für 12 Monate. Evolution in der Flasche für weitere 4 Monate.

Verkostungsnotizen Farbe: intensives Rubinrot. Duft: erlesen, ätherisch, mit einer Andeutung von Konfitüre. Geschmack: trocken, harmonisch, strukturiert, mit dem typischen, leicht bitteren Nachhall.

Ideal zu Nudelgerichten, Wurstwaren, Fleisch, Wild und Käse. Besonders geeignet als Begleiter zu herbstlichen Risottos und zu Pasta mit Bohnen.

MICCIS

— DAL 1978 —

ELBBOCCIA



MICCIS

— DAL 1978 —



EL BOCIA

Valpolicella Ripasso D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

*Rosso morbido e armonico,
questo Merlot sa di spensierate
serate in compagnia,
brasconse in trattoria!*

Dieser rubinrot und weiche Merlot-Wein schmeckt nach unbeschwerten Abenden in netter Begleitung wie in einer Trattoria!

Merlot Veneto I.G.T.

12% Vol

IT **Regione**
Veneto, Italia.

Uve
100% Merlot.

Vinificazione

Uve raccolte a mano; pigiatura soffice, macerazione per 8-10 giorni a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: delicato, fruttato, leggermente erbaceo.

Sapore: asciutto, caldo, morbido.

Ideale con piatti di pasta, pizza, salumi, formaggi e carne.

DE **Anbauregion**
Venetien, Italien.

Rebsorten
100% Merlot.

Weinbereitung

Aus von Hand gelesenen Trauben. Sanften Pressen, 8-10 Tage Mazeration im Kontakt mit den Beerenschalen und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.

Verkostungsnotizen

Farbe: rubinrot.

Duft: fein, fruchtig, leicht kräuterwürziger Duft.

Geschmack: trockene, füllig-warme Anmutung am Gaumen, weich.

Ideal zu Pasta, Pizza, Wurstwaren, Käse und Fleisch.

MICCIS
— DAL 1978 —

STIGAR



MICCIS
— DAL 1918 —



STIGAR

Merlot Veneto I.G.T.

+39.0523.326237
info@selezionemiccis.com
www.selezionemiccis.com

by italf^ood^ost