



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](http://www.selezionemiccis.com)

*Miccis*  
è un viaggio attraverso  
i territori di produzione  
viticivinicola più rappresentativi  
della nostra penisola.  
Ho creato questa selezione  
per portarvi in questo mio  
viaggio 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 1978 —



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 1978 —



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 1978 —



LOMBRA

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

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

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

## Bardolino di Chianetto 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

13,6% 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 —

FRIBOCCIA



MICCIS

— DAL 1978 —



EL BOCIA

Valpolicella Ripasso D.O.C.  
CLASSICO SUPERIORE

*Rosso delicato e dissetante,  
questo Bardolino sa di spensierate  
serate in compagnia passate in trattoria  
sul lago di Garda!*

Dieser erlesene und durstlöschende Bardolino-Rotwein schmeckt nach unbeschwerten Abenden in netter Begleitung wie in einer Trattoria am Gardasee!

## Bardolino D.O.C.

12% Vol

**IT Regione**  
Veneto, Italia.

**Uve**  
Corvina, Rondinella e Molinara, 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:** rosso rubino tendente al cerasuolo.  
**Aroma:** fresco, vinoso, fruttato.  
**Sapore:** asciutto, armonico, vivace, con lieve fondo amarognolo.

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

**DE Anbauregion**  
Venetien, Italien.

**Rebsorten**  
Corvina, Rondinella und Molinara, aus geeigneten Anbauflächen in Hügellage im Bardolino-Gebiet, am Gardasee.

**Weinbereitung**  
Aus selektierten von Hand gelesenen Trauben. Sanftes Pressen, kurze Maischestandzeit und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.

**Verkostungsnotizen**  
**Farbe:** rubinrot mit Tendenz zu Kirschrot.  
**Duft:** frischer, weiniger und fruchtiger Duft.  
**Geschmack:** trockene Anmutung am Gaumen, harmonisch, lebendig mit einem leicht bitteren Finale.

Ideal zu Pasta, Pizza, zu leichten Gerichten, aber auch zu Fleisch oder Käse, sowie als Begleitung einer ganzen Mahlzeit.

**MICCIS**  
— DAL 1978 —

STIGAR



MICCIS  
— DAL 1978 —



STIGAR

Bardolino D.O.C.

*Le prossime tappe?*  
Bald ins program?



Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. Blush

Prosecco D.O.C. Millesimato Extra Dy

+39.0523.326237

info@selezionemiccis.com

www.selezionemiccis.com

by italfood**ost**