



**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  
viticola più rappresentativi  
della nostra penisola.  
Ho creato questa selezione  
per portarvi in questo mio  
tour enologico in continua  
evoluzione.*

Miccis is a journey through the top wine-producing areas of our peninsula. I created this new selection to take you with me into this wine itinerary that keeps on evolving.



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.*

This Lugana is a wine that reminds us of holiday, summer and a trip to the lake. It represents in the best way the territory between Lombardy and Veneto.



## 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.

### EN Production area

Lake Garda area, Veneto (Italy).

#### Grape varieties

100% Trebbiano di Lugana (Turbiana) from vineyards in the South area of Lake Garda.

#### Vinification

Harvesting by hand in September when grapes are at peak ripeness, gentle press, fermentation at controlled temperature.

#### Tasting notes

Colour: light straw yellow.

Aroma: delicate aromas of exotic fruits and citrus.

Taste: dry, clean, full-bodied, sapid.

Perfect as aperitif, great pairing with starters, light meals and pasta. excellent with traditional local courses. Young wine ready to drink right away.

**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.*

This wine is produced in the area of Custoza, famous Italian Risorgimento place. It's a blend of grape varieties rich in freshness and aromas.

## 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.

### EN Production area

Veneto (Italy).

#### Grape varieties

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling and Cortese, from vineyards on the hills of Custoza area.

#### Vinification

Traditional, harvesting and selection by hand, gentle press, fermentation without grape skins at controlled temperature.

#### Tasting notes

Colour: straw yellow with light greenish tinges.

Aroma: intense, floral and fruity aroma, pleasantly aromatic.

Taste: ample, savory, softly balanced.

Perfect as aperitif, great pairing with starters and fish-based courses. Young wine ready to drink right away.

MICCIS

— DAL 1978 —

ZOBENO



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.*

This Pinot Grigio delle Venezie is a well balanced wine,  
ready to drink right away, perfect to recreate  
the atmosphere of a Venetian bacaro (café).

## 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.

### EN **Production area**

Veneto (Italy).

### **Grape varieties**

100% Pinot Grigio.

### **Vinification**

Harvesting by hand, gentle press, fermentation at controlled temperature.

### **Tasting notes**

**Colour:** light straw yellow with greenish tinges.

**Aroma:** fruity aroma, ample, elegant.

**Taste:** dry with a clean, smooth finish, fresh and fruity.

Perfect as aperitif, great pairing with starters, light dishes, eggs, salads and fish-based courses. Young wine ready to drink right away.

**MICCIS**

— DAL 1978 —

L'OMBRA





MICCIS  
— DAL 1818 —



LOMBRA

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

*Questo Chianetto di Bardolino è  
l'accompagnamento perfetto per  
godersi un tramonto sull'incantevole  
Lago di Garda.*

This Chianetto di Bardolino is the perfect wine to drink while enjoying a breathtaking sunset on the Lake Garda.



## Chianetto di Bardolino D.O.C.

12% Vol

### 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.

### EN **Production area**

Veneto (Italy).

### **Grape varieties**

85% Corvina, 15% Rondinella and Molinara, from vineyards on the hills located in the Bardolino Doc area near the Lake Garda.

### **Vinification**

Grapes selection and harvesting by hand. Gentle press, short maceration and fermentation at controlled temperature.

### **Tasting notes**

**Colour:** light pink.

**Aroma:** fresh, fruity aroma of cherries.

**Taste:** dry, armonious, fresh, with a slightly bitter aftertaste.

Great pairing with pasta dishes, pizza, soups and white meats. Young wine ready to drink right away.

**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 is passion, art and tradition and this Valpolicella Ripasso, thanks to its rounded, fruity notes, gives us a "sip" of this city.

## 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.

**EN** **Production area** Valpolicella, Verona, Veneto (Italy).

**Grape varieties** 80% Corvina Veronese and Corvinone Veronese, 20% Rondinella, from vineyards on the hills of Valpolicella area at 200-350 mt. above sea level.

**Vinification** Obtained through a traditional process called the "Ripasso" technique. Fermentation and maceration of the grapes in October for about 10 days. After racking, fermentation is finished off in steel or concrete vats. Then the wine is left on the skins of dried grapes, previously used for producing Amarone, so giving the wine its full-bodied and complex character.

**Ageing** 12 months in Slavonia oak barrels (50hl). Then 4 months in bottle.

**Tasting notes** Colour: dark ruby red. Aroma: delicate, sophisticated aroma of jam. Taste: dry, harmonious, structured with its typical slightly bitter aftertaste.

Great pairing with pasta dishes, cured meats, game and medium-aged cheeses. Ideal with autumn risotto and pasta e fagioli (Italian pasta with beans).

**MICCIS**

— DAL 1978 —

FRIBOCCIA



MICCIS

— DAL 1978 —



EL BOCIA

Valpolicella Ripasso D.O.C.  
CLASSICO SUPERIORE

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

Deep ruby red, enveloping wine, this Merlot reminds us  
of evenings spent with friends in a 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.

### EN **Production area**

Veneto (Italy).

### **Grape varieties**

100% Merlot.

### **Vinification**

Harvesting by hand; gentle press, maceration on the grape skins for 8/10 days and fermentation at controlled temperature.

### **Tasting notes**

**Colour:** deep ruby red.

**Aroma:** delicate, fruity, slightly herbaceous.

**Taste:** dry, enveloping, velvety.

Great pairing with pasta, pizza, charcuterie, cheese and meat.

**MICCIS**

— DAL 1978 —

STIGAR



MICCIS  
— DAL 1918 —



STIGAR

Merlot Veneto I.G.T.

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

by italfood**ost**