



MICACE

BIO PER SCELTA, DINAMICI PER NATURA

Linea

EXORDIUM

I VINI MICACE

Una selezione che parte dalla terra: i nostri terreni seguono i metodi di coltivazione biodinamica. Questi si contraddistinguono per il rispetto che prestano al territorio. Infatti, evitando l'utilizzo di pesticidi si favorisce lo sviluppo della vita microbiologica nel terreno prima e dell'uva dopo. In cantina, le fermentazioni vengono svolte in maniera spontanea dai lieviti indigeni abbondantemente presenti sulle nostre uve.



Al contrario, utilizzando prodotti chimici, si andrebbe a diminuire la flora microbica. In fase di fermentazione non vengono utilizzati solfiti.

Lo facciamo per lasciare esprimere al meglio i nostri lieviti naturali. Prima di essere imbottigliati, i vini seguono un periodo di decantazione e affinamento in vasche di acciaio. Queste sei proposte si rivolgono a un pubblico giovane, fresco e attento alle nuove innovazioni, ma anche agli amatori più esperti.

R O S S O

R O S A T O



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Le caratteristiche del vino Montepulciano sono inconfondibili: il colore è rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è di frutti di bosco e spezie mentre il gusto esprime tutta la sua profondità, bella struttura e buona persistenza. Un vino schietto, verace, forte e gentile proprio come le nostre genti. Da sempre si abbina alla perfezione con piatti "importanti" come possono essere quelli della tradizione culinaria abruzzese.

Abbinamenti: perfetto per pranzi e cene importanti, un vino che scalda l'anima, di certo adatto alle fredde giornate invernali, da gustare di fianco il camino. Cosa c'è di meglio di un buon arrosto e un bel calice del nostro Montepulciano? In Abruzzo si associano pallotte cacio e uova, chitarra alla teramana, porchetta, arrosticini, sagne e fagioli, ventricina).

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

*Vino Biologico e Biodinamico.
Denominazione di origine protetta D.O.P.*



Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Nel 2010 il Cerasuolo d'Abruzzo è stato il primo vino rosato a venire riconosciuto DOC. Alla vista, il Cerasuolo d'Abruzzo presenta delle tonalità rosa ciliegia molto intensa e brillante. Al palato, invece, sono apprezzabili note fruttate e speziate con una struttura che si avvicina a quella di un rosso. Al naso si presenta con note delicate di lampone, melograno, ciliegia, geranio e garofano con un sottofondo delicatamente speziato.

Abbinamenti: carni bianche grigliate, formaggi di media stagionatura, crostacei, e perché no anche verdure. Compagno di mille eventi, è con noi durante tutto l'anno, dalle calde giornate passate sotto il sole d'estate ai tramonti rosacei dell'autunno.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

*Vino Biologico e Biodinamico.
Denominazione di origine protetta D.O.P.*

O R A N G E



Malvasia Orange

La Malvasia è stato un vitigno molto presente in passato, tuttavia la sua produzione è quasi scomparsa in Abruzzo, perché negli anni si è dato più spazio alla produzione di Montepulciano e Trebbiano. La nostra Malvasia ottiene una colorazione "orange" dalla macerazione delle bucce d'uva. Al naso, oltre l'aroma di uva bianca, ritroviamo una buona complessità con aromi di frutta candita e miele. In bocca è amabile, ma con una buona corposità pur conservando la freschezza di un bianco.

Abbinamenti: perfetto per carni bianche e rosse non troppo saporite, primi di pesce molto elaborati, secondi di pesce quali arrostiti e zuppe, formaggi a media stagionatura e perché no piatti di cucina orientale, la nostra scommessa è sicuramente un ottimo abbinamento con il dolce.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Vino Biologico e Biodinamico.

Terre di Chieti - Indicazione geografica protetta I.G.P.

B I A N C O



Trebbiano d'Abruzzo DOP

Il Trebbiano è uno dei vitigni autoctoni abruzzesi più famosi e importanti dopo il Montepulciano, con una superficie coltivata molto estesa. È uno dei vini più versatili, la sua fermentazione viene svolta in maniera spontanea, direttamente dai lieviti indigeni presenti sulle uve. Dopo tanta selezione in vigna siamo riusciti a ottenere un vino Trebbiano caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso è intenso con sentori di fiori e frutta a polpa bianca. In bocca è fresco con una buona acidità, sapidità e intensità.

Abbinamenti: ottimo per essere abbinato alla cucina di mare, al baccalà e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Vino Biologico e Biodinamico.

Denominazione di origine protetta D.O.P.

B I A N C O



Pecorino

Le sue note fruttate sono sontuose e calde e si percepiscono sentori di fiori gialli. Non mancano poi note minerali, iodate e di erbe aromatiche come timo e maggiorana. Dopo varie ricerche, studi e tentativi in vigna e in cantina, siamo riusciti ad ottenere un vino Pecorino caratterizzato da una decisa acidità e un'ampia struttura, caratterizzate anche dall'escursione termica subita dai grappoli durante la permanenza nei nostri vigneti.

Abbinamenti: formaggi erborinati, frutta secca, legumi, e soprattutto pesce. Non c'è di meglio che stapparlo per un aperitivo vista mare nel nostro bellissimo Abruzzo. Impossibile non averlo ghiacciato sotto l'ombrellone. Con pesca e menta è una garanzia, provare per credere. Abbinalo alla frutta d'estate... è ora di sangria party!

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Vino Biologico e Biodinamico.

Terre di Chieti - Indicazione geografica protetta I.G.P.



Passerina

La Passerina è un altro grande vitigno autoctono abruzzese a bacca bianca. Anche se meno conosciuto rispetto agli altri, noi lo consideriamo un grande vino. La sua fermentazione avviene per mezzo dei lieviti indigeni, naturalmente presenti sulle uve. In bottiglia troviamo un vino dal colore giallo paglierino, con un profumo marcato di ginestra e frutti a polpa bianca. Il sapore è fresco e sapido, ma allo stesso tempo corposo e intenso.

Abbinamenti: si accompagna alla cucina di mare, a primi elaborati, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Vino Biologico e Biodinamico.

Terre di Chieti - Indicazione geografica protetta I.G.P.