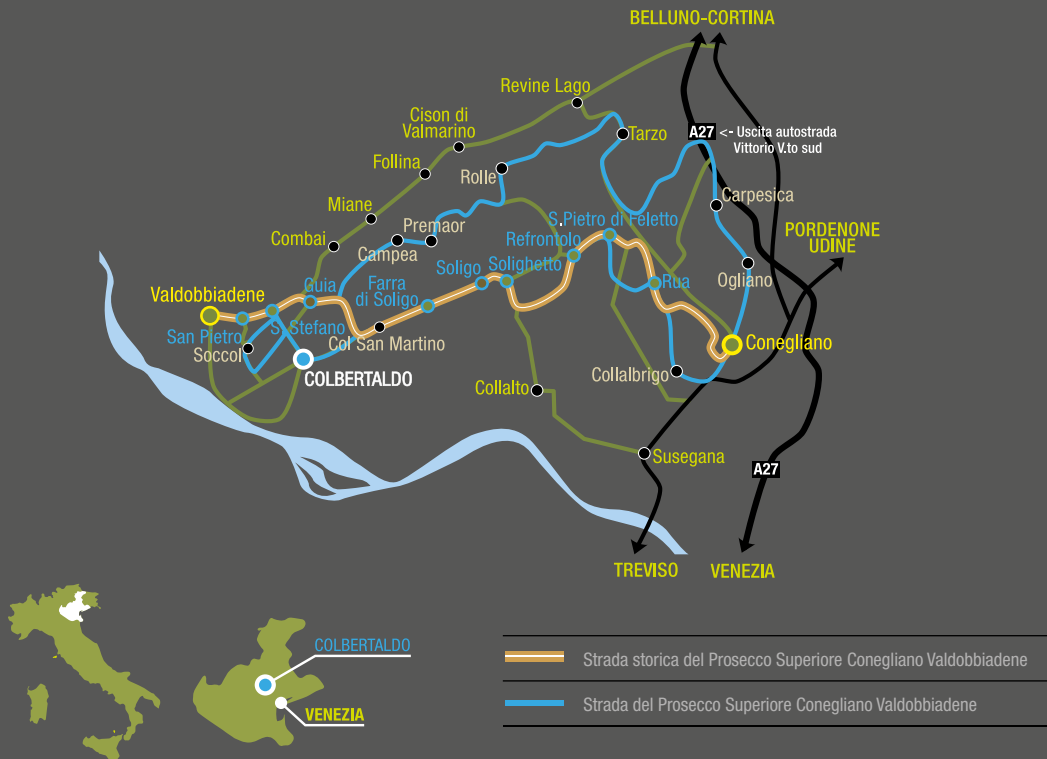


Il marchio MICÉL nasce dalla passione del giovane Michele Rasera per la fertile terra dove è nato e cresciuto. Michele ha raccolto l'esperienza acquisita sin dai primi anni di vita, seguendo i passi del nonno paterno, esperto cantiniere appassionato di tradizioni, arte e cultura, che sapeva trasformare il buon frutto della vite in ottimi vini. Alla passione e all'esperienza, Michele ha affiancato gli studi di perito agrario, ed a soli 20 anni ha aperto la propria azienda vitivinicola,

grazie ai vigneti ereditati dal nonno Egidio. I vini di Micél nascono esclusivamente in zone DOCG e DOC, nelle rinomate colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. La consapevolezza di Michele che da questo piccolo cuore verde possa nascere un gran vino lo ha portato a creare il marchio MICÉL, come viene amichevolmente chiamato questo giovane, innamorato della propria terra e delle proprie radici.



Micél

Azienda Agricola Micél di Michele Rasera
 Via Luminaria, 11/A - 31020 - Colbertaldo di Vidor (TV) ITALY
 Tel. +39.335.8330068 - Fax +39.0423.987540 - +39.0439.778577

info@vinimicel.it - vinimicel.it

di elastyle.it

Micel

nel mio vino
 il mio nome



Vino

fermentazione naturale

Ottenuto da uve bianche di alta collina, elaborate secondo il metodo tradizionale, di fermentazione naturale in bottiglia, senza lieviti aggiunti.

Questo metodo, che il nonno Egidio ha insegnato a Micel, armonizza la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzicante delicato dell'anidride carbonica, in un'unione che dà una grande freschezza e che esalta gli aromi fruttati, con un prevalente sentore di mela e crosta di pane.

È perfetto servito con antipasti e primi non troppo elaborati.

Il colore è un giallo paglierino intenso.

Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.



Millesimato

Valdobbiadene prosecco superiore DOCG

Il Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Millesimato proviene da uve accuratamente selezionate nella stessa annata, raccolte a mano dalle colline più alte, dove i raggi del sole offrono alle uve di Prosecco una miglior maturazione, un'aromaticità piena e una migliore conservazione delle qualità organolettiche. Il risultato di questi elementi è un vino fresco ed armonico con profumi eleganti, adatto per brindare nelle migliori occasioni. Il colore è giallo paglierino.

Temperatura di servizio consigliata 8°C.



Nonno G

prosecco spumante extra dry DOC

Questo prosecco nasce dalla tradizione delle nostre terre, tramandata dal nonno Egidio, chiamato semplicemente nonno Gidio dal piccolo Michele, che attento, apprendeva l'arte della vinificazione. Come nel passato, dove la vendemmia si effettuava, esclusivamente a mano, durante le prime giornate di freddo, anche oggi per questo vino si usano le ultime uve raccolte, quando i grappoli di un bel giallo dorato sono al pieno della loro maturazione. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad un'acidità ben combinata. È l'aperitivo per eccellenza e grazie alla sua versatilità, si abbina facilmente con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Il colore è giallo paglierino brillante, ravvivato dal perlage. Temperatura di servizio consigliata 8°C.



Millesimato

spumante extra dry

Questo vino viene ottenuto da uve 100% glera vendemmate a mano. La qualità del Millesimato Extra Dry deriva unicamente dalla materia prima selezionata al momento della vendemmia.

Le uve derivano dalle vigne coltivate con amore e passione, senza scorciatoie, lasciando che la natura offra spontaneamente i propri frutti.

Il colore giallo paglierino brillante rispecchia la luce dorata delle colline dove questo vino nasce.

Bianco morbido, dai profumi eleganti e dal delicato perlage, è un vino versatile, ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti freschi e leggeri.

Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.



Pacifico

vino tranquillo

Il Pacifico è un vino secco tranquillo ottenuto da uva bianca Glera. Nel suo profumo è presente la nota caratteristica di questo vino che ricorda un po' la frutta con buccia.

Ad olfatto si presenta con profumi intensi, che ricordano i frutti tropicali sfumati dal sentore di rosa.

È un vino bianco importante, con gusti ben equilibrati e asciutti, si presta egregiamente ad essere abbinato con piatti di pesce.

Il suo colore è giallo chiaro.

Temperatura di servizio consigliata 10°C.



Cabernet Franc

Vinificato con lunga macerazione, questo vino esalta un gusto pieno, robusto, un bouquet dal carattere speziato, con profumi che ricordano i frutti di bosco.

È adatto per accompagnare piatti importanti di carni rosse, selvaggina e cacciagione.

Il colore è rosso rubino carico.

Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

