



Cantina
Bergamasca



BERGAMASCA IGT

Bergamasca IGT *Bianco*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Pinot Bianco e Chardonnay delle colline bergamasche. Il profumo fresco e floreale, la piacevole sapidità ed il gusto secco e armonico, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 10°-12°C.

Uvaggio: Pinot Bianco e Chardonnay.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo.

Vinificazione: le uve vengono selezionate, pressate delicatamente e poste a fermentare a temperatura controllata. Le due varietà, Pinot Bianco e Chardonnay, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un periodo di affinamento della durata di 3 mesi in serbatoi di acciaio, dove il vino resta a contatto con le fecce fini. Si procede quindi all'imbottigliamento e alla commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Rosso*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia delle colline bergamasche. Il profumo fruttato e fragrante, la morbidezza e la buona corposità, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 16° - 18° C.

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo.

Vinificazione: le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e subiscono una macerazione variabile tra gli 8 ed i 10 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche. Le diverse varietà, Merlot e Cabernet Sauvignon e Franconia, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un periodo di affinamento della durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.





Cantina
Bergamasca



Bergamasca IGT Bianco

Bergamasca Bianco is a blend of Chardonnay and Pinot bianco from the Bergamo hills. In the glass it shows a bright light straw yellow colour. Full flavoured with great complexity on the palate, this wine combines the pleasing ripe fruitiness of Chardonnay and the floral, crispy aromas of the Pinot Bianco. The remarkably persistent aftertaste makes it a perfect match for the wide variety of typical Bergamasca "antipasti", pasta dishes, and risotto. Serve at 10-12°C.

Grape Variety: Pinot Bianco and Chardonnay.

Vineyard: The grapes for this wine are grown on the slopes of vineyards situated on the hills outside Bergamo.

Vinification: the carefully selected hand harvested grapes are crushed, de-stemmed and soft pressed as soon as possible after picking. The juice is chilled immediately and naturally settled in order to retain freshness and to preserve the subtle perfumes. Fermentation takes place in temperature controlled stainless steel tanks. The wine then spends a relatively long time on the lees prior to bottling, and remains 3 months in bottle before release.

Alcohol: 12% Vol.

Closure: synthetic

Bottle Size: 0,75l.



Bergamasca IGT Rosso

Bergamasca Rosso is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Franconia. The wine has a ruby colour, an elegant and fruity nose, well balanced and integrated with aromas of red fruit and herbs. On the palate, it shows the complex aromas of blueberry and cherry from the Merlot, the long-lasting and cassis flavours added by the Cabernet Sauvignon and the characteristic spicy aroma from Franconia grapes. Is has medium body and soft tannins. Very well-balanced, long-lasting and pleasant, it's the perfect accompaniment to the wide variety of typical salami and cheeses that Bergamo has to offer. Serve at 16-18°C.

Grape Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon and Franconia.

Vineyard: The grapes for this wine is grown on the slopes of vineyards situated on the hills outside Bergamo.

Vinification: the carefully selected hand harvested grapes are crushed and de-stemmed as soon as possible. Fermentation takes place in temperature controlled stainless steel tanks. A short maceration during the winemaking process is used to extract colour and soft tannins and to preserve the fruity perfume. The wine then spends a relatively long time on the lees prior to bottling, and remains 3 months in bottle before release.

Alcohol: 12% Vol.

Closure: synthetic

Bottle Size: 0,75l.

