



Cantina
Bergamasca



BERGAMASCA IGT

Bergamasca IGT Merlot

Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Merlot delle colline bergamasche. La vinificazione particolare ne esalta le caratteristiche fruttate ed il lungo affinamento in bottiglia dona buona corposità ed eccezionale armonia. Al profumo spiccano note che ricordano la confettura, la ciliegia e i frutti di bosco, al gusto si presenta morbido, equilibrato e persistente. Ideale abbinamento di primi piatti importanti, carni rosse e arrosti. Servire a 18-20 °C.

Uvaggio: Merlot.

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

Vinificazione: le uve di Merlot, accuratamente selezionate e perfettamente mature, 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. Segue un periodo di affinamento della durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT Cabernet

Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Cabernet Sauvignon delle colline bergamasche. L'accurata vinificazione trasferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno e il lungo affinamento in bottiglia. serve a donargli buona corposità ed eccezionale armonia. Al gusto spicca il notevole corpo e la persistenza retroolfattiva. Ideale abbinamento di primi piatti importanti, carni rosse e arrosti. Servire a 18-20 °C.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon.

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

Vinificazione: le uve di Cabernet Sauvignon, accuratamente selezionate e perfettamente mature, 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. Segue un periodo di affinamento della durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.





Cantina
Bergamasca



Bergamasca IGT Merlot

This Merlot is made to exalt the fruit characteristic of this grape variety which is one of the varieties used in Valcalepio Rosso blend.

This wine has a lovely, vibrant colour and a ripe, fresh aroma mingling cherry blossoms and blackberries, complemented with silky tannins, surrounding flavours of light black cherry, richness and long-lasting.

Grape Variety: Merlot.

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 destemmed 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.



Bergamasca IGT Cabernet

This Cabernet Sauvignon is made to exalt the fruit characteristic of this grape variety, which is one of the varieties used in Valcalepio Rosso blend. Medium plum colour, attractive, clean, and complex, this wine offers rich aromas of classic spice, black currant, ripe cherry and blackberry, nicely accompanied by a pleasant palate feeling, medium body and soft tannins. Very well-balanced, long-lasting and pleasant.

Grape Variety: Cabernet Sauvignon.

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 and destemmed 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.

