



Cantina
Bergamasca



BERGAMASCA IGT

Bergamasca IGT *Pinot Bianco*

Ottenuto con una selezione di uve di alta collina, questo Pinot Bianco in purezza, viene accuratamente vinificato per esaltarne le caratteristiche di tipicità. Il colore è giallo paglierino, al profumo spiccano note aromatiche floreali e sentori di mandorla. Al palato è netto il sentore di mela verde, tipico di questa varietà.. Il retrogusto è asciutto e persistente. La buona acidità, la salinità e la morbidezza di questo vino ne fanno un eccellente aperitivo, e accompagnamento ideale di tutti i piatti a base di pesce, riso e carni bianche. Servire a 10-12°C.

Uvaggio: Pinot Bianco

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo, e sono selezionate nella parte più alta ed esposta del versante sud, dove questa varietà raggiunge l'ottimale maturazione fenolica.

Vinificazione: le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e sofficemente pressate. Dopodiché il mosto viene immediatamente refrigerato e lasciato decantare prima della fermentazione alcolica, in modo da esaltarne la freschezza e i profumi più fini. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento delle durata di 3 mesi prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Schiava*

Questo vino, ottenuto da una selezione di uve di alta collina di Schiava Lombarda, ha sempre rappresentato un vino tradizionale ma allo stesso tempo giovane e leggero, da bere in qualsiasi occasione. La particolare vinificazione in rosato ne esalta le note fruttate rendendolo vino moderno ed interessante. Al profumo spiccano note di frutti di bosco, al gusto buona morbidezza e mineralità con retrogusto mandorlato, piacevole e delicato. Eccellente aperitivo, e accompagnamento ideale di primi piatti e risotti a base di pesce e verdure e carni bianche. Servire a 10-12°C.

Uvaggio: Schiava Lombarda.

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 sofficemente pressate. Segue una macerazione di 24 ore in cui il mosto, lasciato a contatto con le bucce, raggiunge il colore rosato e si arricchisce di sostanze aromatiche. Dopodiché la fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento delle durata di 3 mesi prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.





Cantina
Bergamasca



Bergamasca IGT Pinot Bianco

This Pinot Bianco is made to exalt the characteristic of this grape variety which is one of the varieties used in Valcalepio bianco blend.

Bright light straw yellow colour, lightly floral on the nose, with perfumes reminiscent of almond blossom. The attractive crisp green apple fruit on the palate gives way to a fresh, zingy finish. Aftertaste is dry quite savoury and persistent. Although this is a simple everyday wine it is very drinkable and has remarkably good length with long lasting hints of orange zest. Excellent as an aperitif, goes best with seafood salads and fish-based pasta, risotto and soups, it's also excellent with white meats and fish.

Grape Variety: Pinot Bianco.

Vineyard: The grapes for this wine are selected on the vineyards situated on the high part of the hills outside Bergamo. In these conditions this variety reaches the maximum level of aromatics concentration in the grapes.

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 is left to settle 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 Schiava

This wine is made solely from Schiava Lombarda, a Lombardy and Trentino local variety. Traditionally this variety was used to make a young and fruity wine. The very short maceration used in the winemaking process exalts the fruity character. It's a modern Rosato style wine, with a coppery colour and a superb perfume of raspberries and cherries. Very mineral and well balanced in the mouth, has a delicate almond aftertaste. Absolutely perfect lunch-time wine.

Grape Variety: Schiava Lombarda.

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 de-stemmed as soon as possible after picking. The juice is left in contact with the skins for 24 hours in order to extract the light red colour, soft tannins and the aromatic compounds. Then fermentation takes place at controlled temperature. The wine spends a relatively long time on the lees prior to bottling, and remains 3 months in bottle before release.

Alcohol: 11,5% Vol.

Closure: synthetic

Bottle Size: 0,75l.

