



Cantina  
Bergamasca



# LEUKOS

## VIGNA DEL CONTE

### Valcalepio DOC Bianco

*Selezione ottenuta da uve Pinot Grigio e Chardonnay a perfetta maturità fenolica. La vinificazione in legno dello Chardonnay dona al vino delicate note di vaniglia ed un corpo interessante. Al profumo netto il sentore fruttato e le note di legno, delicate e ben equilibrate. Al gusto è secco, con marcate note aromatiche sorrette da una piacevole acidità, il retrogusto lungo, persistente e asciutto. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e crostacei. Servire a 8° C.*

**Uvaggio:** 60% Chardonnay e 40% Pinot Grigio.

**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 Chardonnay e Pinot Grigio raggiungono l'ottimale maturazione fenolica.

**Vinificazione:** le uve vengono scrupolosamente selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. Le due differenti varietà vengono vinificate separatamente: lo Chardonnay è posto a fermentare in tonneau di rovere francese, dove rimane fino a quando anche la fermentazione malolattica è completata. Il Pinot Grigio viene vinificato in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata, per preservare il carattere fruttato di questa delicata varietà. In primavera si procede al blend dei due vini, segue un periodo di affinamento di 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Sono previsti tre ulteriori mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Formato:** bottiglia bordolese da 0,75l.

### Valcalepio DOC Rosso Riserva

*Selezione prodotta solamente in annate splendidamente dotate, in cui grazie alle condizioni ambientali ottimali si è raggiunta una perfetta maturazione delle uve, sia dal punto di vista fisiologico che fenologico. La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, l'affinamento di 3 anni in tonneau di rovere francese amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse che rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate. Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si combina i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande corposità ed equilibrio, accompagna eccellentemente tutte le portate di carne, arrosti e cacciagione. Servire a 18- 20°C, decantando un ora prima del servizio.*

**Uvaggio:** 40% Merlot e 60% Cabernet Sauvignon.

**Vigneti:** le uve utilizzate per questa riserva provengono dalla "Vigna del Conte", situata nel comune di Torre de Roveri ad un'altitudine di 280 m s.l.m. con un'esposizione ottimale a sud. Il suolo è argilloso-calcareo, il sesto d'impianto è a Gouyot con una densità di 6.600 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** solamente uve accuratamente selezionate e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino, la macerazione è spinta all'estremo per estrarre tutte le sostanze polifenoliche nobili. L'affinamento si protrae per 3 anni in tonneau da 5 hl di rovere francese, e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Conservato in condizioni ottimali di cantina continuerà ad evolvere nel tempo.

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Formato:** bottiglia bordolese da 0,75l.





Cantina  
Bergamasca



## LEUKOS

### Valcalepio DOC *Bianco*

*This Valcalepio Bianco is made solely from Chardonnay and Pinot Grigio grapes. Shows a pleasing pale gold colour, aromas of pear, melon and light grapefruit, typical of Pinot Grigio and tropical fruits, hints of toast and vanilla from the barrel fermented Chardonnay. The oak is delicate and well balanced. In the mouth it is very dry and quite spicy with appetising acidity and deliciously savoury; the aftertaste is long, rich and clean.*

**Grape Variety:** 60% Chardonnay; 40% Pinot Grigio.

**Vineyard:** The grapes for this wine is grown on the slopes of vineyards situated on the hills outside Bergamo. For this wine we selected several vineyards where the growers had reduced the crop quite significantly and only the best ripend fruit are used.

**Vinification:** the carefully selected hand harvested grapes are crushed, de-stemmed as soon as possible after picking. The two different varieties, Chardonnay, and Pinot Grigio are vinified separately. Chardonnay is made in French oak tonneaux, this portion also undergoes malolactic fermentation and lees stirring. The fermentation of Pinot Grigio takes place in temperature controlled stainless steel tanks to preserve the fruity character of this variety. The two different parties are blended, as soon as the fermentation is finished. The wine then spends 6 months on the lees prior to bottling, and remains further 3 months in the bottle before release.

**Alcohol:** 13% Vol.

**Closure:** cork

**Bottle Size:** 0,75l.



## VIGNA DEL CONTE

### Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

*This "single vineyard" Valcalepio Rosso Riserva is a blend of Merlot and Cabernet Sauvignon selected grapes, and it is made only in the best vintages. It has a deep garnet colour and a concentrated nose of cassis, blueberry and candied cherry that mingle with hints of chocolate, cloves, nutmeg, vanilla and herbs. Combining power and finesse from ripe fruit and oak ageing, the palate offers ample acidity with spicy berry flavours and a mature finish. It will continue to improve given proper cellaring.*

**Grape Variety:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

**Vineyard:** the grapes for this wine are sourced from a single vineyard, "La Vigna del Conte" which is located in the village of Torre de Roveri in the north-east part of the Bergamo hills, at 280 m a.s.l. The vineyard was designed to obtain top quality grapes, maximising tannin and flavour ripeness: the exposition is south, south-east, the soil is clayey and chalky, the vines are Guyot trained at a density of 6.600 vines per hectare.

**Vinification:** the carefully selected hand harvested grapes are crushed, de-stemmed and pumped to stainless steel tanks. The juice is left in contact with the skins for 20 days in order to extract colour, tannins and the aromatic compounds. At this stage fermentation takes place at controlled temperature. The two varieties, Merlot and Cabernet Sauvignon, are vinified separately, as soon as the fermentation is finished the blend is made. Then the wine is aged in French oak tonneaux (5 hl) for 3 years prior to bottling and remains 3 months in bottle before release.

**Alcohol:** 13% Vol.

**Closure:** cork

**Bottle Size:** 0,75l.

