



Cantina
Bergamasca

PERSEO AUREO



Valcalepio DOC *Moscato Passito*

Il moscato di Scanzo rappresenta sicuramente l'emblema della viticoltura autoctona bergamasca. L'appassimento delle uve e la particolare vinificazione permettono di ottenere un prodotto di un colore rosso rubino con riflessi granati, dal profumo intenso e speziato dove spiccano note di rosa, uva passa e frutta matura. Al palato presenta una grande concentrazione e persistenza. La dolcezza è supportata da una piacevole e fragrante acidità che, unita al gusto pieno e rotondo lo rende eccellente abbinamento di formaggi maturi, pasticceria secca e cioccolato fondente. Servire a 8-10°C.

Uvaggio: Moscato di Scanzo.

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

Vinificazione: le uve vengono raccolte nel mese di Settembre, selezionate manualmente e poste in appassimento in locali areati per circa 30 giorni, durante i quali l'uva perde 30% del suo peso originale e naturalmente concentra gli zuccheri e tutti i componenti aromatici. Segue una accurata vinificazione in rosso in cui la macerazione dura 20 giorni a temperatura controllata. Un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio della durata di un anno prima dell'imbottigliamento ed un lungo affinamento in bottiglia donano al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Zuccheri residui: 80 g/l.

Formato: bottiglia bordolese da 0,50l.

Bergamasca IGT *Moscato Giallo*

Il Moscato Giallo della bergamasca è tradizionalmente un vino secco ed aromatico. Negli ultimi anni si è voluto esaltarne le caratteristiche di intensità e ricchezza con una versione passita. Il risultato, decisamente interessante, è un vino giallo dorato con note aromatiche nette e pronunciate. Al gusto è sorprendentemente fresco con delicate note di frutta bianca e miele. La dolcezza è supportata da una piacevole e fragrante acidità che, unita al gusto pieno e rotondo lo rende adatto a formaggi maturi e a pasticceria secca. Eccellente anche come accompagnamento di caviale e salmone affumicato. Servire a 8-10°C.

Uvaggio: Moscato Giallo.

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

Vinificazione: le uve vengono raccolte nel mese di Settembre, selezionate manualmente e poste in appassimento in locali areati per circa 30 giorni, durante i quali l'uva perde 30% del suo peso originale e naturalmente concentra gli zuccheri e tutti i componenti aromatici. Segue una accurata vinificazione in bianco, la fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Un periodo di affinamento sulle fecce fini della durata di un anno prima dell'imbottigliamento ed un lungo affinamento in bottiglia donano al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Zuccheri residui: 120 g/l.

Formato: bottiglia bordolese da 0,50l.





Cantina
Bergamasca

PERSEO

Valcalepio DOC *Moscato Passito*

The Moscato di Scanzo is the symbol of the local Bergamasca viticulture.

Deep ruby red, has a spicy bouquet with hints of dried fruits and crushed roses, blackberries and juicy raisin aromas. To the palate it is concentrated, deliciously sweet, with a delightfully fresh balance.

Perfect with blue cheese, all types of pudding, tarts or dark chocolate.

Grape Variety: Moscato di Scanzo.

Vineyard: The grapes for this wine are grown on the vineyards slopes situated around the village of Scanzorosciate in the east part of Bergamo hills.

Vinification: the carefully selected hand harvested grapes are picked in mid September and left to dry in specially ventilated rooms for around 30 days. This process is called "Appassimento" and it is the natural drying of Moscato di Scanzo during which the grapes lose about 30% of their natural weight and resulting in concentrated sugars and all the extract compounds. Fermentation takes place in temperature controlled stainless steel tanks with daily periodic pumping over, while the length of maceration is 20 days. The wine then is spends a year on the lees in stainless steel tanks prior to bottling and remains further 3 months in the bottle before release.

Alcohol: 15% Vol.

Residual Sugar: 80 g/l.

Closure: cork

Bottle Size: 0,50l.



AUREO

Bergamasca IGT *Moscato Giallo*

This 100% Moscato Giallo wine is made from grapes which are dried for ten days before pressing. Very clear and very pale, the wine shows a light golden glow to justify the varietal name, which translates as "Yellow Muscat." Very pleasant scents of wildflowers and almonds mingle in an aroma profile more delicate than expected of Muscat. It has a surprisingly fresh flavour; with delicate white-fruit and honey notes shaped by crisp, gentle acidity which leaves a sweet but clean aftertaste. Serve this wine well chilled, alone, or with fresh fruits, blue or mature cheeses or tarts. Also a great match with smoked fish or caviar.

Grape Variety: Moscato Giallo.

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

Vinification: he carefully selected hand harvested grapes are picked in mid September and left to dry in specially ventilated rooms for around 30 days. This process is called "Appassimento" and it is the natural drying of Moscato Giallo during which the grapes lose about 30% of their natural weight resulting in concentrated sugars and sugars and extract compounds. Fermentation takes place in temperature controlled tanks. The wine then spends a relatively long time on the lees in stainless steel tanks prior to bottling and remains a further 3 months in the bottle before release.

Alcohol: 11% Vol.

Residual Sugar: 120 g/l.

Closure: cork

Bottle Size: 0,50l.

