



Cantina
Bergamasca

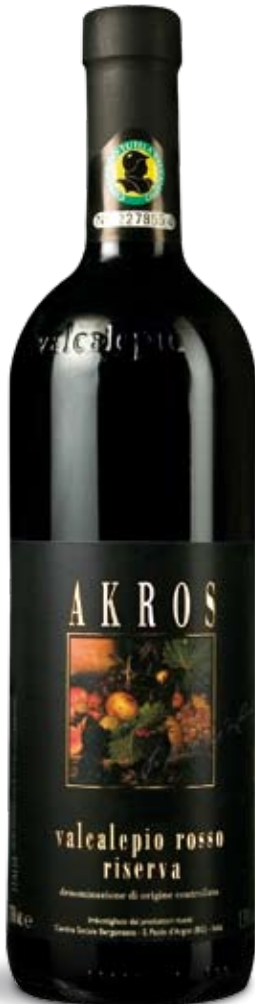


AKROS

Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

Questa RISERVA rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate. La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse.

Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbee evolute, al gusto si combina i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande corposità ed equilibrio, accompagna eccellentemente formaggi stagionati, preparazioni a base di carne, arrosti e cacciagione. Servire a 18-20°C, decantando un ora prima del servizio.



Uvaggio: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: solamente le uve accuratamente selezionate dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Isèo e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino.

Vinificazione: le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e subiscono una macerazione della durata di 15 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche. Le due varietà, Merlot e Cabernet Sauvignon, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un affinamento di 3 anni in botte da 25 hl di rovere francese prima dell'imbottigliamento e di successivi 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.



Cantina
Bergamasca



AKROS

Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

This Valcalepio Rosso Riserva is made of a blend of equal % of Merlot and Cabernet Sauvignon selected grapes, vinified separately and matured for 3 years in oak.

The colour is dark ruby with definite garnet tints around the edges, there is plenty of fruit in aromas of blueberry and candied cherry that mingle with hints of oak, 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.

Grape Variety: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Vineyard: The grapes for this wine are grown on the slopes of vineyards situated on the hills outside Bergamo. For our RISERVA we selected several vineyards where the growers reduced the crop quite significantly. Only the best ripened grapes are used to make this wine, since the long maceration during the winemaking process allow to extract all the polyphenolic compounds from the skins.

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 15 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 cask (25 hl) for 3 years prior to bottling and remains 3 months in bottle before release.

Alcohol: 13% Vol.

Closure: cork

Bottle Size: 0,75l.

