



Cantina
Bergamasca



4 EVER MATISSE

4 EVER *Spumante Brut*

Ottenuto da uve Chardonnay secondo la tradizionale fermentazione in grandi tini (METODO CHARMAT), questo spumante è l'accompagnamento ideale di frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche. Servire alla temperatura di 8°C.

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Vinificazione: Le uve vengono selezionate nei vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Isèo. La vinificazione è tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperature controllate. In primavera avviene la seconda fermentazione secondo il METODO CHARMAT in grandi tini. Seguono l'imbottigliamento e tappatura con tappo a fungo.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Bottiglia: 0,75l.

Cartone: 6 bottiglie stese.

MATISSE

Vino Spumante Aromatico di Qualità

Vino spumante rosso, dolce, ottenuto da uve Moscato di Scanzo secondo la tradizionale fermentazione in grandi tini (METODO CHARMAT). Ideale come vino da dessert. Temperatura di servizio 8°C.

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo.

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. La presa di spuma avviene, partendo dal mosto, secondo il METODO CHARMAT. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento e tappatura con tappo a fungo.

Gradazione Alcolica: 7% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Bottiglia: 0,75l.





Cantina
Bergamasca



4 EVER

Sparkling Brut

This sparkling wine is produced with Chardonnay grape following the traditional CHARMAT METHOD big tanks fermentation. It's the perfect match to seafood, fish and white meat dishes. Best service temperature: 8°C.

Grape Variety: 100% Chardonnay.

Vinification: This wine is produced with carefully selected grapes grown in the foothills area going from Bergamo to Iseo Lake. This wine vinification process follows the traditional path at controlled temperature in stainless steel tanks. During Spring Time the wine undergoes the CHARMAT METHOD second fermentation in big tanks. Bottling and Mushroom cork represent the end of the production process.

Alcohol: 12%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l.

Case Size: 6 bottles.



MATISSE

Quality Aromatic Sparkling Wine

This sweet sparkling wine is produced with Moscato di Scanzo grape following the traditional CHARMAT METHOD big tanks fermentation. It is an ideal dessert wine. Best service temperature: 8°C.

Grape Variety: 100% Moscato di Scanzo.

Vinification: This wine is produced with carefully selected, hand-harvested grapes. The grape is crushed, pressed and de-stemmed and the foam formation takes place starting from the must, following the CHARMAT METHOD. Filtration, bottling and Mushroom cork represent the end of the production process.

Alcohol: 7%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l.

