



Cantina
Bergamasca



BERGAMASCA IGT

Bergamasca IGT *Bianco*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Pinot Bianco e Chardonnay delle colline bergamasche. Il profumo fresco e floreale, la piacevole sapidità ed il gusto secco e armonico, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 10-12°C.

Uvaggio: Pinot Bianco e Chardonnay.

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

Vinificazione: Le uve vengono selezionate, pressate delicatamente e poste a fermentare a temperatura controllata.

Si procede quindi all'imbottigliamento e alla commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Rosso*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia delle colline bergamasche. Il profumo fruttato e fragrante, la morbidezza e la buona corposità, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 16-18° C.

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia.

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 subiscono una macerazione variabile tra gli 8 ed i 10 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche. Segue un periodo di affinamento delle durate di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Moscato Giallo "Suite"*

Ottenuto da uve di Moscato Giallo, varietà aromatica tradizionalmente presente sul territorio bergamasco. Vino dal colore giallo paglierino dai profumi molto intensi e tipici di frutta tropicale, rosa e albicocca. Al gusto è ricco, pieno ed equilibrato, esuberante nelle note aromatiche con una notevole lunghezza e morbidezza. Il suo intenso profumo lo rende adatto ad accompagnare piatti a base di pesce moderatamente elaborati, carni bianche speziate, formaggi di media stagionatura, ma si rivela soprattutto un eccellente aperitivo. Temperatura di servizio 10°C.

Uvaggio: 100% 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 vendemmiate in cassetta, pigiate e diraspate, subiscono una breve macerazione in pressa, dopo di che segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.



Bergamasca IGT *Bianco*

Bergamasca IGT Bianco is produced by a selection of White Pinot and Chardonnay grapes produced on the foothills area of Bergamo. Due to its fresh and floral scent, its nice saltiness and its dry and harmonic taste this wine is the perfect match to the traditional dishes of Bergamo region. Best service temperature: 10-12°C.

Grape Variety: White Pinot and Chardonnay.

Vineyard: The vines are grown in the foothills area going from Bergamo to Iseo Lake.

Vinification: The selected grapes are softly pressed and undergo a temperature-controlled fermentation. Bottling and Release are the next steps.

Alcohol: 12%.

Bottle Size: 0,75l.

Bergamasca IGT *Rosso*

Bergamasca IGT Rosso is produced by a selection of Merlot, Cabernet Sauvignon and Franconia produced on the foothills area of Bergamo. Due to its fresh and fragrant scent, its softness and its structure this wine is the perfect match to the traditional dishes of Bergamo region. Best service temperature: 16-18°C.

Grape Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon and Franconia.

Vineyard: The vines are grown in the foothills area going from Bergamo to Iseo Lake.

Vinification: The selected grapes are softly pressed in order to obtain the best colors, tannins an aromatic substances extraction maceration lasts for a period of 8-10 days. The refinement period lasts for 3 months in stainless steel tanks before bottling and release.

Alcohol: 12%.

Bottle Size: 0,75l.

Bergamasca IGT *Moscato Giallo "Suite"*

Bergamasca IGT Moscato Giallo is produced with a traditional aromatic grape grown in Bergamo, Moscato Giallo. Its color is straw yellow and its perfume is quite intensely characterized by notes of tropical fruit, rose and apricot. Once tasted it is rich, full and well balanced. Its aromatic notes are rich and its aftertaste is persistent and soft. Due to its intense perfume profile it is the perfect match to quite complex fish courses, spicy white meats, medium aged cheeses. Its perfect occasion though is happy hour. Best service temperature: 10°C.

Grape Variety: 100% Moscato Giallo.

Vineyard: The vines are grown in the foothills area going from Bergamo to Iseo Lake.

Vinification: The harvested grapes are collected into crates, pressed and de-stemmed. After a quick press maceration, they undergo a traditional fermentation process in stainless steel tanks at controlled temperature.

Alcohol: 11,5%.

Bottle Size: 0,75l.



Cantina
Bergamasca