



Cantina  
Bergamasca



## COLLEONI SOTTOSOPRA

## COLLEONI

*Spumante Brut Millesimato*

*Colleoni spumante denominazione di origine controllata. Vino spumante ottenuto da Chardonnay, Pinot Grigio e Incrocio Manzoni 6013. Prodotto con il tradizionale metodo classico di rifermentazione in bottiglia subisce un affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti. Ideale accompagnamento dei pasti. Temperatura di degustazione 8°C.*

**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot Grigio e Incrocio Manzoni 6013.

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte manualmente, segue una accurata vinificazione temperatura controllata, nella primavera il prodotto viene messo in bottiglia e inizia la fermentazione a cui segue un affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi. Al termine le bottiglie vengono sboccate e preparate per la commercializzazione dopo un affinamento in bottiglia di 3 mesi.

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Chiusura:** Tappo di sughero.

**Bottiglia:** 0,75l e 1,5l.

**Cartone:** 6 bottiglie ed astuccio da 1 btg.

## SOTTOSOPRA BRUT

*Metodo classico V.S.Q.*

*Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Prodotto con il tradizionale METODO CLASSICO di rifermentazione in bottiglia, con tempo di affinamento a contatto con i lieviti di 18 mesi. Ideale come aperitivo e ottimo a tutto pasto. Temperatura di servizio 8°C.*

**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. Le tre differenti varietà vengono vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. Una piccola percentuale di Chardonnay viene affinata in barriques per 6 mesi. In primavera si procede al blend dei vini, segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il METODO CLASSICO. Si effettua quindi il tiraggio ed un periodo di affinamento di 18 mesi in bottiglia prima della sboccatura, aggiunta di liqueur d'expedition e tappatura definitiva con tappo a fungo.

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Chiusura:** Tappo di sughero.

**Bottiglia:** 0,75l e 1,5l.

**Cartone:** 6 bottiglie stese o 3 magnum stesi.





Cantina  
Bergamasca



## COLLEONI

### *Sparkling Brut Millesimato*

*This sparkling wine is produced with Chardonnay, Grey Pinot and Incrocio Manzoni 6.0.13. It produced following the classic method (that is to say the in-the-bottle-fermentation system) and undergoes a refinement period of at least 24 months upon the yeasts. It is the perfect match for any dishes and daytime. Best service temperature: 8°C.*

**Grape Variety:** Chardonnay, Grey Pinot and Incrocio Manzoni 6.0.13.

**Vinification:** The carefully selected hand-harvested grapes are accurately vinified at controlled temperature. During springtime, the wine is put in the bottle and the fermentation starts. It then undergoes a refinement period of at least 24 months upon the yeasts. At the end of this process, the bottles are disgorged and released after a three months refinement period.

**Alcohol:** 12,5%.

**Closure:** Cork.

**Bottle Size:** 0,75l and 1,5 l.

**Case Size:** 6 bottles or single bottle case.



## SOTTOSOPRA BRUT

### *Traditional method V.S.Q.*

*This sparkling wine is produced with Chardonnay, Grey Pinot and White Pinot. It produced following the CLASSIC METHOD (that is to say the in-the-bottle-fermentation system) and undergoes a refinement period upon the yeasts of 18 months. It is the perfect wine to serve during happy hour but it also matches any dishes. Best service temperature: 8°C.*

**Grape Variety:** Chardonnay, Grey Pinot and White Pinot.

**Vinification:** The carefully selected hand-harvested grapes are accurately crushed, pressed and de-stemmed. The three grapes varieties are separately vinified in stainless steel tanks at controlled temperature. A small percentage of Chardonnay is refined in small oak barrels for a period of 6 months. During springtime, the three wines are blended and the CLASSIC METHOD in-the-bottle-fermentation takes place. The wine undergoes a 18-months refinement period in the bottles before the disgorgement, the addition of liqueur d'expedition and the placement of the final mushroom cork.

**Alcohol:** 12,5%.

**Closure:** Cork.

**Bottle Size:** 0,75l and 1,5 l.

**Case Size:** 6 bottles or 3 magnum.

