



Cantina
Bergamasca



LINEA OROLOGIO

Valcalepio DOC *Rosso*

Questo vino viene prodotto vinificando separatamente partite selezionate di Merlot e Cabernet Sauvignon. Nel mese di gennaio si procede al taglio dei vini per ottenere un prodotto che sprigioni al meglio le caratteristiche primarie. L'affinamento in grandi botti di rovere francese consente di ottenere un prodotto dalla forte personalità ed estremamente moderno. Al profumo riconosciamo delicate sensazioni fruttate ben sostenute da note vanigliate e speziate. Al gusto la buona morbidezza addolcisce il corpo vigoroso ed esuberante. Ottimo accompagnamento della cucina tipica bergamasca, in particolare sposa bene i primi piatti, i salumi e i formaggi. Servire a 16-18°C per meglio apprezzarne le qualità organolettiche.

Uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon.

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. Le due varietà, Merlot e Cabernet Sauvignon, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un affinamento di 9 mesi in botte grande da 25 hl di rovere francese prima dell'imbottigliamento e di successivi 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l e 0,375l.

Valcalepio DOC *Bianco*

Vino ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay. L'accurata vinificazione dona al vino delicate sensazioni aromatiche, sorrette da una buona struttura. Al profumo spiccano note fruttate e floreali. Il gusto è vellutato, con marcati sentori aromatici; il retrogusto è lungo, asciutto e persistente. Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei. Per meglio apprezzarne le qualità aromatiche, servire a 10°C.

Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 30% Pinot Grigio.

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 a mano, pressate delicatamente e poste a fermentare a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 3 mesi in vasca di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l e 0,375l.





Cantina
Bergamasca



Valcalepio DOC *Rosso*

Valcalepio Rosso DOC is a blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. The selected grapes are harvested and vinified following their different ripening and vinification times. It is only in January that the two wines are blended in order to obtain the best possible final product. The refinement period takes place in big French Oak Barrels and lends its strong personality and extremely modern flavor to the wine. Its perfume is delicate and fruity with vanilla and spicy scents. Once tasted, it's possible to feel its softness even if it's a strong and bold wine. It perfectly matched traditional Bergamo dishes such as first courses, cold meats and cheeses. Best service temperature: 16-18°C.

Grape Variety: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

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

Vinification: The carefully selected grapes are crushed and the juice is left in contact with the skins for a 8-10 days period in order to extract color, tannins and the aromatic compounds. The two varieties, Merlot and Cabernet Sauvignon, are vinified separately and blended as as soon as fermentation ends. The aging period lasts for 9 months in French Oak 25 hl barrels and 3 more months in the bottles.

Alcohol: 13%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l and 0,375l.



Valcalepio DOC *Bianco*

Valcalepio Bianco DOC is a blend of Chardonnay, White Pinot and Grey Pinot. The careful vinification process grants a delicately aromatic wine that also shows a good structure. Its perfume is fruity and floral. Once tasted, it shows velvety aromatic notes and a long, dry and persistent after taste. It's the perfect wine for happy hour and truly matches fish courses and crustaceans. Best service temperature: 10°C.

Grape Variety: 40% Chardonnay, 30% White Pinot and 30% Grey Pinot.

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

Vinification: The carefully selected hand-harvested grapes are softly pressed and a temperature-controlled fermentation takes place. The refinement period lasts for 3 months in stainless steel tanks prior to bottling.

Alcohol: 12,5%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l and 0,375l.

