



Cantina
Bergamasca



PERSEO

Valcalepio DOC Moscato Passito

Il moscato di Scanzo rappresenta sicuramente l'emblema della viticoltura autoctona bergamasca. L'appassimento delle uve e la particolare vinificazione permettono di ottenere un prodotto di colore rosso rubino con riflessi granati, dal profumo intenso e speziato dove spiccano note di rosa, uva passa e frutta matura. Al palato presenta una grande concentrazione e persistenza. La dolcezza è supportata da una piacevole e fragrante acidità che, unita al gusto pieno e rotondo lo rende eccellente abbinamento di formaggi maturi, pasticceria secca e cioccolato fondente. Servire a 8-10°C.

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo.

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 nel mese di Settembre, selezionate manualmente e poste in appassimento in locali areati per circa 30 giorni, durante i quali l'uva perde 30% del suo peso originale e naturalmente concentra gli zuccheri e tutti i componenti aromatici. Segue una accurata vinificazione in rosso in cui la macerazione dura 20 giorni a temperatura controllata. Un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio della durata di un anno prima dell'imbottigliamento ed un lungo affinamento in bottiglia donano al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Zuccheri residui: 80 g/l.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,50l.

AKROS

Valcalepio DOC Rosso Riserva

Questa RISERVA rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate. La vinificazione particolare dona al prodotto grande compostità 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 combinano i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande compostità 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 dei vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo 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.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.





Cantina
Bergamasca



PERSEO

Valcalepio DOC *Moscato Passito*

Moscato di Scanzo represents the symbol of native Bergamo viticulture. Due to the drying process and its peculiar vinification, this wine has a nice ruby red color with pomegranate shades. Its perfume is intense and spicy with rose, raisin and ripened fruit notes. Once tasted it is really concentrated and persistent. Its sweetness, the pleasant and fragrant acidity and its full and complete body makes it the perfect match to aged cheeses, dry pastry and dark chocolate. Best service temperature: 8-10°C.

Grape Variety: 100% Moscato di Scanzo.

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

Vinification: The carefully hand-selected grapes are harvested in mid September and they dry in specially ventilated rooms for approximately 30 days. This process is called "appassimento", being the natural drying process of Moscato di Scanzo grape. During this time the grapes lose about 30% of their natural weight and naturally concentrate sugars and all the extract compounds. A maceration period of 20 days at controlled temperature follows a careful red vinification. The wine then spends a one year refinement bottle in stainless steel tanks prior to bottling and remains a further period in the bottle before release.

Alcohol: 15%.

Residual Sugar: 80 g/l.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,50l.



AKROS

Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

This Riserva represents the natural evolution of the best Valcalepio, that is to say the one produced only in special vintages. Its peculiar vinification process gives this wine a great body and softness. What really grants this wine its personality and the peculiar mix of primary characteristics is the prolonged wood Refinement period. Its perfume is highly complex with fruity, spicy and evolved grassy tunes. Once tasted, the ripened grape flavors mix up with the vanilla wood tunes. Due to its body and balance it perfectly matches aged cheeses, meat courses, roasted meat and game. Best service temperature: 18-20°C, decant one hour before serving.

Grape Variety: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

Vineyard: Only an accurate selection of the best and perfectly ripened grapes produced in the foothills area going from Bergamo to Iseo Lake are chosen to produce this wine.

Vinification: The carefully selected grapes are pressed and the maceration period of 15 days permits to extract the best color, tannins and aromatic components. Merlot and Cabernet Sauvignon are separately vinified and the blend is created only when fermentation stops. The wine refinement process last for 3 three in French oak 5 hl tonneaux and 3 months in the bottle before release. If correctly stored, the wine will evolve with time.

Alcohol: 13%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l.

