



Cantina
Bergamasca

TERRE DEL COLLEONI DOC



Terre del Colleoni DOC *Franconia*

Il Franconia è un vitigno tradizionale bergamasco, localmente chiamato "Imberghem" ed a livello internazionale noto come "Blaufränkisch". Di colore rosso rubino brillante, questo vino elegante e fruttato presenta al palato note speziate ed una piacevole persistenza. Ideale abbinamento di primi piatti, salumi e formaggi bergamaschi. Servire a 16-18°C.

Uvaggio: 100% Franconia.

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

Vinificazione: Le uve di Franconia, accuratamente selezionate e perfettamente mature, 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 ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Pinot Grigio*

Dal Pinot Grigio interessante vitigno coltivato sulle colline bergamasche si ottiene questo vino dal carattere deciso. Di colore giallo paglierino, al profumo richiama la frutta bianca ed in particolare la pera. Al gusto si presenta intenso e deciso. Ideale come aperitivo ed in abbinamento a primi piatti e secondi di pesce. Servire a 10-12°C.

Uvaggio: 100% Pinot Grigio.

Vigneti: Le uve provengono da vigneti della fascia collinare bergamasca.

Vinificazione: Le uve, dopo accurata selezione, vengono pigiate in modo soffice e il mosto ottenuto viene pulito lasciando decantare i torbidi per oltre 24 ore. La fermentazione avviene a bassa temperatura con l'impiego di lieviti selezionati ed al termine della stessa il vino viene mantenuto sui lieviti per alcuni mesi e poi imbottigliato. Prima della messa in commercio subisce un ulteriore affinamento in bottiglia di circa tre mesi.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Cabernet*

Dall'uva più interessante coltivata sulle colline bergamasche otteniamo questo vino dal carattere deciso ed austero. Al colore si presenta rosso carico con riflessi granata, al profumo note fruttate e di confettura. Il sapore è netto con retrogusto lungo e persistente. Da abbinare a secondi piatti e carni, adattissimo alle grigliate. Servire a 16°C.

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: Le uve provengono da vigneti della fascia collinare bergamasca di buona giacitura ed esposizione.

Vinificazione: Le uve, accuratamente selezionate vengono raccolte a maturazione fenolica completa. Dopo la pigiatura le vinacce subiscono una macerazione di circa 10 giorni e poi a fermentazione ultimata si inizia l'affinamento di almeno sei mesi in vasca, al termine dello stesso si procede all'imbottigliamento e la messa in commercio avviene dopo un affinamento di almeno tre mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero

Formato: Bottiglia bordolese da 0,75l.



Terre del Colleoni DOC *Franconia*

This wine is made solely from Schiava Lombarda, a Lombardy and Trentino local variety. Traditionally this variety was used to make a young and fruity wine. The very short maceration used in the winemaking process exalts the fruity character. It is a modern Rosato style wine, with a coppery colour and a superb perfume of raspberries and cherries. Very mineral and well balanced in the mouth, it has a delicate almond aftertaste. Absolutely perfect lunchtime wine.

Grape Variety: Schiava Lombarda.

Vineyard: The grapes for this wine are grown on the slopes of vineyards situated on the hills outside Bergamo.

Vinification: the carefully selected hand-harvested grapes are crushed and de-stemmed as soon as possible after picking. The juice is left in contact with the skins for 24 hours in order to extract the light red colour, soft tannins and the aromatic compounds. Then fermentation takes place at a controlled temperature. The wine spends a relatively long time on the lees prior to bottling, and remains 3 months in the bottle before release.

Alcohol: 12% Vol.

Closure: Cork

Bottle Size: 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Grey Pinot*

This wine is produced by Grey Pinot vines grown on the hilly region of Bergamo. It is a strong wine with a straw yellow color and white fruit, especially pear, perfume notes. Once tasted, you perceive it as strong and intense. It is the ideal wine for aperitifs or to match first and dish courses. Service temperature 10-12°C.

Grape Variety: 100% Grey Pinot.

Vineyard: The vines grows on the hilly region of Bergamo.

Vinification: The grape to produce this wine are carefully selected and softly pressed. The must is cleaned and decants for 24 hours. The wine undergoes a low temperature fermentation phase with selected yeasts. At the end of the fermentation phase it stays on the yeasts for some months before being bottled. The refinement period end with a three-month-phase in the bottle before the wine is available on the market.

Alcohol: 12% Vol.

Closure: Cork

Bottle Size: 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Cabernet*

This strong and sharp wine is produced by the most interesting vine grown on the hilly region of Bergamo. Its color is boldly red with intense maroon shades. Its perfume is fruity with jam notes. Its taste is sharp, with a long and persistent aftertaste. Its perfect match are meat dishes, especially grilled ones. Service temperature 16°C.

Grape Variety: 100% Cabernet Sauvignon.

Vineyard: The vines grows on the hilly region of Bergamo in vineyards enjoying a good sunlight and wind exposure.

Vinification: The grape to produce this wine are carefully selected and harvest once the phenolic ripening is completed. Once pressed, the marces macerates for 10 days and, after fermentation phase ends, the wine refines for 6 months in the tank before being bottled. The wine is available on the market after a three-month-in-the-bottle refinement period.

Alcohol: 12% Vol.

Closure: Cork

Bottle Size: 0,75l.

