



Cantina
Bergamasca

TERRE DEL COLLEONI DOC



Terre del Colleoni DOC *Schiava*

Questo vino, ottenuto da una selezione di uve di collina di Schiava Lombarda, ha sempre rappresentato un vino tradizionale ma allo stesso tempo giovane e leggero, da bere in qualsiasi occasione. La particolare vinificazione in rosato ne esalta le note fruttate rendendolo vino moderno ed interessante. Al profumo spiccano note di frutti di bosco, al gusto buona morbidezza e mineralità con retrogusto mandorlato, piacevole e delicato. Eccellente aperitivo, e accompagnamento ideale di primi piatti e risotti a base di pesce e verdure e carni bianche. Servire a 10-12°C.

Uvaggio: 100% Schiava Lombarda.

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 soffocemente pressate. Segue una macerazione di 24 ore in cui il mosto, lasciato a contatto con le bucce, raggiunge il colore rosato e si arricchisce di sostanze aromatiche. Dopodiché la fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento delle durate di 3 mesi prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordeaux da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Incrocio Manzoni 6.0.13*

L'incrocio Manzoni è un'affascinante incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano. Nel bicchiere il colore è giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, il profumo è deciso e leggermente aromatico, ricorda il melone dolce e i fiori di campo. Al gusto combina il delicato aroma fruttato del Pinot Bianco con il più deciso sentore agrumato del Riesling. Il retrogusto è secco, elegante e fruttato, con un lungo, piacevole finale. Eccellente abbinamento di zuppe, risotti, primi piatti delicati, pesce carni bianche. Temperatura di servizio 8°C.

Uvaggio: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13.

Vinificazione: Ottenuto con il metodo della **criomacerazione**. Si tratta di una macerazione a freddo delle bucce dell'uva che consente di ottenere la massima quantità di sostanze aromatiche nel mosto. Il mosto viene refrigerato a 5-8°C per circa 6/8 ore e il vino acquisisce polifenoli e aromi. Finita la criomacerazione inizia la vinificazione in bianco tradizionale. La fermentazione è condotta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Si procede all'imbottigliamento e a tre ulteriori mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordeaux da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Incrocio Terzi n 1*

Questo interessantissimo vino rosso è stato prodotto con l'uva ottenuta dal viticoltore Riccardo Terzi incrociando il Barbera ed il Cabernet Sauvignon. Di colore rosso intenso, profumo fruttato con note speziate finali al gusto si presenta strutturato e pieno. Degustare a 16-18 gradi. Abbinare con piatti di carne anche speziati.

Uvaggio: 100% Incrocio Terzi n 1.

Vigneti: Il vitigno Incrocio Terzi è coltivato solamente in vigneti collinari con buona esposizione.

Vinificazione: Le uve accuratamente selezionate vengono pigiate e subiscono una macerazione di circa 10 giorni, segue un periodo di affinamento di circa sei mesi in vasca e di altri sei mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Chiusura: Tappo di sughero.

Formato: Bottiglia bordeaux da 0,75l.



Terre del Colleoni

DOC *Schiava*

Terre del Colleoni DOC Schiava is produced with a traditional grape from Bergamo, Schiava Lombarda. This wine traditionally represented a young and light wine, a product that perfectly matched any occasion. Its peculiar rosé vinification enhances its fruity tunes. Schiava is a modern and really interesting wine. Its perfume has recognizable red fruit tunes. Its taste is soft and mineral with a delicate and pleasant almond aftertaste. It is the perfect wine for an happy hour but perfectly matches also first courses, fish risotto, vegetables and white meat dishes. Best service temperature: 10-12°C.

Grape Variety: Schiava Lombarda.

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

Vinification: The carefully selected grapes are crushed and softly pressed. After a 24-hour maceration on the skins, the wine obtains its pink tone and its rich aromatic profile. Schiava undergoes a temperature-controlled fermentation in stainless steel tank. Before release there is a 3 months period of refinement in the bottles.

Alcohol: 12%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l.



Terre del Colleoni

DOC *Incrocio Manzoni 6.0.13*

Incrocio Manzoni 6.0.13 is a fascinating cross between White Pinot and Riesling Renano. Its color is pale yellow with green tints around the edges. The perfume is savoury and slightly aromatic whilst also suggesting sweet melons and spring blossoms tunes. Its taste combines the delicate fruitiness of White Pinot with the much more assertive lemony flavors of Riesling. Its aftertaste is dry, elegant and fruity with a particularly long and pleasing finish sensation. It is excellent with soups, risotto, delicate first courses and fish and white meat dishes. Best service temperature: 8°C.

Grape Variety: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13.

Vinification: This wine is vinified through “cryomaceration” system. This process helps to extract the maximum amount of aromas from the must. The must is cooled down to a temperature of 5-8°C for a 6-8 hour period. The cold inhibits enzyme action and the wine acquires aromas and polyphenolics. When cryomaceration process comes to an end, traditional vinification starts. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks. The wine then remains 3 months in the bottle before release.

Alcohol: 14%.

Closure: Cork.

Bottle Size: 0,75l.



Terre del Colleoni

DOC *Incrocio Terzi n 1*

It is a really peculiar wine produced by the grape selected by Riccardo Terzi. He was a vine-grower who decided to cross Barbera and Cabernet Sauvignon vines and obtained this special variety. Its color is intensely red; its perfume is fruity and spicy and it tastes full and builded. Service temperature 16-18°C. Its perfect match is to meat and spicy courses.

Grape Variety: 100% Incrocio Terzi n1.

Vineyard: Incrocio Terzi grape is only grown on selected hill vineyards that enjoy a good sunlight exposure.

Vinification: The grape to produce this wine is carefully selected and pressed. After a 10-days-long maceration period the wine refines in the tank for 6 months and 6 more months in the bottle.

Alcohol: 12%.

Closure: Cork

Bottle Size: 0,75l.

