



SCHIAVA DELLA BERGAMASCA

Indicazione geografica tipica

La schiava ha sempre rappresentato un vino tradizionale e leggero, da bere in qualsiasi occasione. La vinificazione in rosato ne esalta le note fruttate rendendolo vino moderno ed interessante.

Al profumo note che ricordano i frutti di bosco, al gusto buona morbidezza con retrogusto mandorlato, piacevole e delicato.

- **UVAGGIO:** schiava delle colline bergamasche al 100%.
- **VINIFICAZIONE:** accurata selezione delle uve che vengono poi pigiate. Le vinacce vengono separate dopo 24 ore e fatte fermentare a temperatura controllata.
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol
- **SUGGERIMENTI D'USO:** ideali per primi piatti, aperitivi e secondi piatti leggeri
- **IMBALLO:** cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- **PALLETIZZAZIONE:** bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni)