



Cantina
Bergamasca

TERRE DEL COLLEONI DOC



Terre del Colleoni doc *Pinot Grigio*

Questo Pinot Grigio in purezza, viene accuratamente vinificato per esaltarne le caratteristiche di tipicità. Il colore è giallo paglierino, al profumo spiccano note aromatiche floreali e sentori di agrumi. Al palato è netto, equilibrato, con un retrogusto asciutto e persistente. La buona acidità, la salinità e la morbidezza di questo vino ne fanno un eccellente aperitivo, e accompagnamento ideale di tutti i piatti a base di pesce, riso e carni bianche.

Servire a 10-12°C.

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Vinificazione: Le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e soffocemente pressate. Dopodichè il mosto viene immediatamente refrigerato e lasciato decantare prima della fermentazione alcolica, in modo da esaltarne la freschezza e i profumi più fini. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 6 mesi prima dell'imbottigliamento e della successiva commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l

Terre del Colleoni doc *Pinot Grigio*

This Pinot Grigio is made to extol the qualities of this grape variety, which is one of the varieties used in the Valcalepio Bianco blend. A bright light straw yellow colour, lightly floral on the nose, with perfumes reminiscent of citrus fruit. A pleasing acidity on the palate gives way to a fresh, zingy finish. The aftertaste is dry, somewhat savoury and persistent. It shows a remarkably good aftertaste with long lasting hints of orange zest. Excellent as an aperitif, it is best served with seafood salads and fish-based pasta, risotto and soups, while also excellent with white meats and fish.

Serving temperature: 10-12°C.

Grape Variety: Pinot Grigio 100%

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, de-stemmed and soft pressed as soon as possible after picking. The juice is chilled immediately and naturally left to settle in order to retain freshness and to preserve the subtle perfumes. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks. The wine then spends 6 months on the lees prior to bottling.

Alcohol: 12,5% Vol.

Closure: cork

Bottle Size: 0,75l

