



Cantina
Bergamasca

BERGAMASCA IGT



Bergamasca IGT *Bianco*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Pinot Bianco e Chardonnay delle colline bergamasche. Il profumo fresco e floreale, la piacevole sapidità ed il gusto secco e armonico, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 10°-12°C.

Uvaggio: Pinot Bianco e Chardonnay.

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

Vinificazione: le uve vengono selezionate, pressate delicatamente e poste a fermentare a temperatura controllata.

Si procede quindi all'imbottigliamento e alla commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Rosso*

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia delle colline bergamasche. Il profumo fruttato e fragrante, la morbidezza e la buona corposità, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio. Si consiglia il servizio a 16° - 18° C.

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia.

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 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 durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Bergamasca IGT *Moscato Giallo "Suite"*

Ottenuto da uve di Moscato Giallo, varietà aromatica tradizionalmente presente sul territorio bergamasco. Vino dal colore giallo paglierino dai profumi molto intensi e tipici di frutta tropicale, rosa e albicocca. Al gusto è ricco, pieno ed equilibrato, esuberante nelle note aromatiche con una notevole lunghezza e morbidezza. Il suo intenso profumo lo rende adatto ad accompagnare piatti a base di pesce moderatamente elaborati, carni bianche speziate, formaggi di media stagionatura, ma si rivela soprattutto un eccellente aperitivo. Temperatura di servizio 10°C.

Uvaggio: 100% Moscato Giallo

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

Vinificazione: le uve vendemmiate in cassetta, pigiate e diraspate, subiscono una breve macerazione in pressa, dopo di che segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

