



Cantina  
Bergamasca



## BERGAMASCA IGT

### Bergamasca IGT Merlot

*Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Merlot delle colline bergamasche. La vinificazione particolare ne esalta le caratteristiche fruttate ed il lungo affinamento in bottiglia dona buona corposità ed eccezionale armonia. Al profumo spiccano note che ricordano la confettura, la ciliegia e i frutti di bosco, al gusto si presenta morbido, equilibrato e persistente. Ideale abbinamento di primi piatti importanti, carni rosse e arrosti. Servire a 18-20 °C.*

**Uvaggio:** Merlot.

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

**Vinificazione:** le uve di Merlot, 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 della durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Formato:** bottiglia bordolese da 0,75l.

### Bergamasca IGT Cabernet

*Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Cabernet Sauvignon delle colline bergamasche. L'accurata vinificazione trasferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno e il lungo affinamento in bottiglia. serve a donargli buona corposità ed eccezionale armonia. Al gusto spicca il notevole corpo e la persistenza retroolfattiva. Ideale abbinamento di primi piatti importanti, carni rosse e arrosti. Servire a 18-20 °C.*

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon.

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

**Vinificazione:** le uve di Cabernet Sauvignon, 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 della durata di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Formato:** bottiglia bordolese da 0,75l.

