



Cantina
Bergamasca

BERGAMASCA IGT



Bergamasca IGT Pinot Bianco

Ottenuto con una selezione di uve di alta collina, questo Pinot Bianco 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 mandorla. Al palato è netto il sentore di mela verde, tipico di questa varietà.. Il retrogusto è 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 Bianco

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo, e sono selezionate nella parte più alta ed esposta del versante sud, dove questa varietà raggiunge l'ottimale maturazione fenolica.

Vinificazione: le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e sofficientemente pressate. Dopodiché 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 delle durata di 3 mesi prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

