



Cantina
Bergamasca



LEUKOS Valcalepio DOC *Bianco*

Selezione ottenuta da uve Pinot Grigio, Chardonnay e Pinot Bianco a perfetta maturità fenolica. La vinificazione in legno dona al vino delicate note di vaniglia ed un corpo interessante. Al profumo netto il sentore fruttato e le note di legno, delicate e ben equilibrate. Al gusto è secco, con marcate note aromatiche sorrette da una piacevole acidità, il retrogusto lungo, persistente e asciutto. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e crostacei. Servire a 8° C.

Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Grigio e 10% 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 Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco raggiungono l'ottimale maturazione fenolica.

Vinificazione: le uve vengono scrupolosamente selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. Le vinificazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, una parte del mosto è posta a fermentare in tonneau di rovere francese, dove rimane fino a quando la fermentazione malolattica è completata. In primavera si procede al blend dei due vini, segue un periodo di affinamento di 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Sono previsti tre ulteriori mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordeaux da 0,75l.

VIGNA DEL CONTE Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

Selezione prodotta solamente in annate splendidamente dotate, in cui grazie alle condizioni ambientali ottimali si è raggiunta una perfetta maturazione delle uve, sia dal punto di vista fisiologico che fenologico. La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, l'affinamento di 3 anni in tonneau di rovere francese amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse che rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate. Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si combinano i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande corposità ed equilibrio, accompagna eccellentemente tutte le portate di carne, arrosti e cacciagione. Servire a 18-20°C, decantando un'ora prima del servizio.

Uvaggio: 40% Merlot e 60% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: le uve utilizzate per questa riserva provengono dalla "Vigna del Conte", situata nel comune di Torre de Roveri ad un'altitudine di 280 m s.l.m. con un'esposizione ottimale a sud. Il suolo è argilloso-calcareo, il sesto d'impianto è a Gouyot con una densità di 6.600 ceppi per ettaro.

Vinificazione: solamente uve accuratamente selezionate e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino, la macerazione è spinta all'estremo per estrarre tutte le sostanze polifenoliche nobili. L'affinamento si protrae per 3 anni in tonneau da 5 hl di rovere francese, e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Conservato in condizioni ottimali di cantina continuerà ad evolvere nel tempo.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordeaux da 0,75l.

