



LINEA CLASSICA

Cantina
Bergamasca



LINEA CLASSICA

Valcalepio DOC Bianco

Vino ottenuto da un blend di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay. L'accurata vinificazione dona al vino delicate sensazioni aromatiche, sorrette da una buona struttura. Al profumo spiccano note fruttate e floreali, il gusto è vellutato con marcati sentori aromatici, il retrogusto è lungo, asciutto e persistente. Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei. Per meglio apprezzare le qualità aromatiche, servire a 8°C.

Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot bianco e 30% Pinot grigio.

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. Segue un periodo di affinamento della durata di 3 mesi in serbatoi di acciaio, dove il vino resta a contatto con le fecce fini. Si procede quindi all'imbottigliamento e alla commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l e 0,375l.

Valcalepio DOC Rosso

Questo vino viene prodotto vinificando selezionate partite di Merlot e Cabernet Sauvignon in modo separato; nel mese di gennaio si procede al taglio delle diverse partite.

L'affinamento in grandi botti di rovere francese consente di ottenere un prodotto dalla forte personalità ed estremamente moderno. Al profumo riconosciamo delicate sensazioni fruttate ben sostenute da note vanigliate e speziate; al gusto, la buona morbidezza addolcisce il corpo vigoroso ed esuberante. Ottimo accompagnamento della cucina tipica bergamasca, in particolare primi piatti, salumi e formaggi. Servire a 18-20°C per meglio apprezzarne le qualità organolettiche.

Uvaggio: 60% Merlot e 40% 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, 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. Le due varietà, Merlot e Cabernet Sauvignon, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un affinamento di 9 mesi in botte grande da 50 hl di rovere francese prima dell'imbottigliamento e di successivi 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l e da 0,375l.

Valcalepio DOC Rosso Riserva

Questa RISERVA viene prodotta vinificando partite selezionate di Merlot e Cabernet Sauvignon in modo separato; nel mese di gennaio si procede al taglio delle diverse partite per ottenere un prodotto che sprigioni al meglio le caratteristiche primarie. La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche varietali arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse. Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbee evolute, al gusto combina i sentori maturi delle uve e le note vanigliate del legno. Di grande corposità ed equilibrio, accompagna eccellentemente formaggi stagionati, preparazioni a base di carne, arrostiti e cacciagione. Servire a 18-20°C, decantando un'ora prima del servizio.

Uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: solamente le uve accuratamente selezionate dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo e perfettamente mature costituiscono la base per questo vino.

Vinificazione: le uve, dopo un'accurata selezione, vengono pigiate e subiscono una macerazione della durata di 15 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche. Le due varietà, Merlot e Cabernet Sauvignon, vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede al taglio. Segue un affinamento di 3 anni in botte da 25 hl di rovere francese prima dell'imbottigliamento e di successivi 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

