



Cantina
Bergamasca

LINEA OROLOGIO



Valcalepio DOC Rosso

Questo vino viene prodotto vinificando partite selezionate di Merlot e Cabernet Sauvignon in modo separato; nel mese di gennaio si procede al taglio dei vini per ottenere un prodotto che sprigioni al meglio le caratteristiche primarie. 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 16-18°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 25 hl di rovere francese prima dell'imbottigliamento e di successivi 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Chiusura: tappo di sughero

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

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 10°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 raccolte a mano, pressate delicatamente e poste a fermentare a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 3 mesi in vasca di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Chiusura: tappo di sughero

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

