



Cantina
Bergamasca



PERSEO

Valcalepio DOC *Moscato Passito*

Il moscato di Scaanzo rappresenta sicuramente l'emblema della viticoltura autoctona bergamasca. L'appassimento delle uve e la particolare vinificazione permettono di ottenere un prodotto di un colore rosso rubino con riflessi granati, dal profumo intenso e speziato dove spiccano note di rosa, uva passa e frutta matura. Al palato presenta una grande concentrazione e persistenza. La dolcezza è supportata da una piacevole e fragrante acidità che, unita al gusto pieno e rotondo lo rende eccellente abbinamento di formaggi maturi, pasticceria secca e cioccolato fondente. Servire a 8-10°C.

Uvaggio: Moscato di Scaanzo.

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 nel mese di Settembre, selezionate manualmente e poste in appassimento in locali areati per circa 30 giorni, durante i quali l'uva perde 30% del suo peso originale e naturalmente concentra gli zuccheri e tutti i componenti aromatici. Segue una accurata vinificazione in rosso in cui la macerazione dura 20 giorni a temperatura controllata. Un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio della durata di un anno prima dell'imbottigliamento ed un lungo affinamento in bottiglia donano al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Chiusura: tappo di sughero

Zuccheri residui: 80 g/l.

Formato: bottiglia bordolese da 0,50l.

AKROS

Valcalepio DOC *Rosso Riserva*

Questa RISERVA rappresenta la naturale evoluzione del Valcalepio in annate splendidamente dotate.

La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse.

Al profumo grande complessità di note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si 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, arrosti e cacciagione. Servire a 18- 20°C, decantando un ora prima del servizio.

Uvaggio: 50% Merlot e 50% 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.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

