



Cantina
Bergamasca



SOTTOSOPRA 4 EVER MATISSE

SOTTOSOPRA BRUT *Metodo classico V.S.Q.*

Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Prodotto con il tradizionale METODO CLASSICO di rifermentazione in bottiglia, con tempo di affinamento a contatto con i lieviti di 18 mesi.

*Ideale come aperitivo e ottimo a tutto pasto.
Temperatura di servizio 8°C.*

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

Vinificazione: le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. Le tre differenti varietà vengono vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. Una piccola percentuale di Chardonnay viene affinata in barriques per 6 mesi. In primavera si procede al blend dei vini, segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il METODO CLASSICO. Si effettua quindi il tiraggio ed un periodo di affinamento di 18 mesi in bottiglia prima della sboccatura, aggiunta di liqueur d'expedition e tappatura definitiva con tappo a fungo.

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Chiusura: tappo di sughero

Bottiglia: 0,75l e 1,5l.

Cartone: 6 bottiglie stese.

4 EVER *Spumante Brut*

Ottenuto da uve Chardonnay secondo la tradizionale fermentazione in grandi tini (METODO CHARMAT), questo spumante è l'accompagnamento ideale di frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche. Servire alla temperatura di 8°C.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Vinificazione: le uve vengono selezionate nei vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo. La vinificazione è tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. In primavera avviene la seconda fermentazione secondo il METODO CHARMAT in grandi tini.

Seguono l'imbottigliamento e tappatura con tappo a fungo.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Chiusura: tappo di sughero

Bottiglia: 0,75l.

Cartone: 6 bottiglie stese.

MATISSE *Vino Spumante Aromatico di Qualità'*

Vino spumante rosso, dolce, ottenuto da uve Moscato di Scanzo secondo la tradizionale fermentazione in grandi tini (METODO CHARMAT). Ideale come vino da dessert. Temperatura di servizio 8°C.

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo

Vinificazione: le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano, segue la pigiatura e la diraspatura. La presa di spuma avviene, partendo dal mosto, secondo il METODO CHARMAT. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento e tappatura con tappo a fungo.

Gradazione Alcolica: 7 % Vol

Chiusura: tappo di sughero

Bottiglia: 0,75l

