



Cantina
Bergamasca

TERRE DEL COLLEONI DOC



Terre del Colleoni DOC *Schiava*

Questo vino, ottenuto da una selezione di uve di alta collina di Schiava Lombarda, ha sempre rappresentato un vino tradizionale ma allo stesso tempo giovane e leggero, da bere in qualsiasi occasione. La particolare vinificazione in rosato ne esalta le note fruttate rendendolo vino moderno ed interessante. Al profumo spiccano note di frutti di bosco, al gusto buona morbidezza e mineralità con retrogusto mandorlato, piacevole e delicato. Eccellente aperitivo, e accompagnamento ideale di primi piatti e risotti a base di pesce e verdure e carni bianche. Servire a 10-12°C.

Uvaggio: Schiava Lombarda.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo.

Vinificazione: le uve, con un'accurata selezione, vengono pigiate e soffocemente pressate. Segue una macerazione di 24 ore in cui il mosto, lasciato a contatto con le bucce, raggiunge il colore rosato e si arricchisce di sostanze aromatiche. Dopodiché la fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento delle durate di 3 mesi prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Incrocio Manzoni 6.0.13*

L'incrocio Manzoni è un'affascinante incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano. Nel bicchiere il colore è giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, il profumo è deciso e leggermente aromatico, ricorda il melone dolce e i fiori di campo. Al gusto combina il delicato aroma fruttato del Pinot Bianco con il più deciso sentore agrumato del Riesling. Il retrogusto è secco, elegante e fruttato, con un lungo, piacevole finale. Eccellente abbinamento di zuppe, risotti, primi piatti delicati, pesce e carni bianche. Temperatura di servizio 8°C.

Uvaggio: Incrocio Manzoni 6.0.13.

Vinificazione: ottenuto con il metodo della **criomacerazione**. Si tratta di una macerazione a freddo delle bucce dell'uva che consente di ottenere la massima quantità di sostanze aromatiche nel mosto. Il mosto viene refrigerato a 5-8 °C per circa 6/8 ore e il vino acquisisce polifenoli e aromi. Finita la criomacerazione inizia la vinificazione in bianco tradizionale. La fermentazione è condotta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Si procede all'imbottigliamento e a tre ulteriori mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

Terre del Colleoni DOC *Franconia*

Il Franconia è un vitigno tradizionale bergamasco, localmente chiamato "Imberghem" ed a livello internazionale noto come "Blaufrankisch". Di colore rosso rubino brillante, questo vino elegante e fruttato presenta al palato note speziate ed una piacevole persistenza. Ideale abbinamento di primi piatti, salumi e formaggi bergamaschi. Servire a 16-18 °C.

Uvaggio: Franconia 100%

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati sulla fascia collinare che da Bergamo si estende fino al lago d'Iseo.

Vinificazione: le uve di Franconia, accuratamente selezionate e perfettamente mature, 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. Segue un periodo di affinamento delle durate di 3 mesi in serbatoi acciaio prima dell'imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia che dona al prodotto grande struttura.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Chiusura: tappo di sughero

Formato: bottiglia bordolese da 0,75l.

