



CASCINA DEL RONCO

NOME: ELEGIA

TIPOLOGIA: I.G.T. FRANCONIA DELLA BERGAMASCA
ROSATO

VITIGNO: 100% FRANCONIA (IMBERGHEM)

PRODUZIONE: raccolta delle uve biologiche in cassetta;
pressatura soffice, con macerazione brevissima e
fermentazione a bassa temperatura. maturazione in
acciaio per almeno 6 mesi e successivo
affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

GRADAZIONE: 14%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: marna

METODO DI ALLEVAMENTO: biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 60 q/ha

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE: di colore rosa intenso
con riflessi rubino e' un vino che al naso regala
sensazioni di fiori e frutti rossi che ritroviamo poi in
bocca, note di fragola, ciliegia. di estrema finezza ed
eleganza e sicuramente adatto a piatti di pesce e carni
bianche, salumi e formaggi poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°



PERCHE' ELEGIA?

Elegia. Il nome del nostro Franconia rosato trae ispirazione dall'elegia latina, al cui centro vi erano i sentimenti e la campagna, luogo ideale in cui far vivere i racconti e l'amore puro, scardinato dai canoni classici. Albio Tibullo basa la sua creazione letteraria proprio sull'amore e la pace campestre, temi che non riesce in alcun modo a scindere. Agli amori contrastati e deludenti, che generano sofferenza, fa da contraltare quello pieno ed appagante della natura e della campagna, che lui sogna come sfondo e cornice ad una vita serena, senza scosse, lontana dai clamori della città e dalla brama di ricchezza, causa prima di ogni malessere, riscaldata da pochi ma sicuri affetti. Amore e natura sono alla base della nostra realtà.