



Denominazione: igt bergamasca rosso bio

Gradazione: 12,5/13%

Vitigni: schiava, merlot, cabernet sauvignon

Tipologia del terreno: marna bergamasca

Sistema di allevamento: guyot e pergola

Esposizione: sud/sud-ovest

Produzione di uva per ha: 70 q/ha

Temperatura di servizio: 16°

Vinificazione: raccolta delle uve biologiche in cassetta con selezione delle uve; vinificazione a crudo. Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. Maturazione in acciaio.

Proprietà organolettiche: di colore rosso rubino intenso presenta al naso note fruttate e al gusto risulta equilibrato e morbido. Ideale vino da tutti i giorni per accompagnare le pietanze a tutto Pasto.



Denominazione: igt bergamasca bianco bio

Gradazione: 12,5/13%

Vitigni: incrocio manzoni, chardonnay

Tipologia del terreno: argilloso/calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: nord

Produzione di uva per ettaro: 60 q/ha.

Temperatura di servizio: 6°

Vinificazione: raccolta delle uve biologiche in cassetta, vinificazione a crudo; fermentazione a temperatura controllata per 4/5 giorni dove aver separato la buccia dal mosto. Successivo affinamento in acciaio.

Proprietà organolettiche: vino giallo paglierino di estrema finezza ed eleganza, adatto a tutto pasto con piatti delicati, ottimo col pesce e con carni bianche.