



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

Proprietà organolettiche: di colore rosa intenso con riflessi rubini è 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 è sicuramente adatto a piatti di pesce e carni bianche, salumi e formaggi poco stagionati.

Temperatura di servizio: 10°

Curiosità: perché Elegia? L'Elegia in base al periodo e agli autori di riferimento, assume caratteristiche eterogenee. Quella a cui il nome del nostro vino fa riferimento è l'elegia latina, dove al centro di tutto 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 a scindere ma può solo fondere. 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, ecco perché il nostro vino assume questo nome evocativo.