

CUORE

Nome: Cuore

Tipologia: igt rosso della Bergamasca

Vitigno: merlot, syrah e petit verdot in proporzioni variabili

Produzione: raccolta delle uve biologiche in cassetta; vinificazione separata delle varietà di uve. Fermentazione a temperatura controllata a 25°, con macerazione fermentativa di circa 20 giorni.

Maturazione in tonneau di rovere da 450 litri e barrique per circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.

Gradazione: 14%

Tipologia del terreno: marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot e cordone

Speronato

Produzione di uva per ha: 60 q/ha

Proprietà organolettiche: di colore rosso rubino tendente al porpora, presenta al naso note minerali e balsamiche che si aprono verso aromi di frutti maturi e spezie; in bocca risulta equilibrato, strutturato e persistente.

Il rosso più importante dell'azienda prodotto solo in annate dove si raccolgono uve eccellenti. Il vigneto di produzione è quello ubicato a Bergamo all'interno del Castello Presati.

Rosso da invecchiamento è ideale con carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 16/18°

