

Sidro di Mela

Spumante Metodo Classico Brut



DESCRIZIONE

Per la creazione di questo spumante sono state utilizzate esclusivamente mele coltivate in azienda: Golden Delicious per l'85% e altre cultivar per il rimanente 15%.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

Gradazione: 8,5°

Bottiglia: Champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero microgranulato.

Come è stato ottenuto: le fasi di elaborazione del sidro base sono le seguenti: macinatura delle mele (Golden Delicious per l'85% e altre cultivar per il rimanente 15%) con una trinciatrice elettrica a lame rotanti, pressatura della polpa con una idropressa in acciaio, ottenimento del succo di mela, attivazione della fermentazione alcolica.

Nella primavera successiva viene fatta eseguire una seconda fermentazione in bottiglia (secondo il tradizionale metodo classico) a cui segue un affinamento sui lieviti di 12 mesi, la sboccatura e il dosaggio finale con 5 grammi/litro di zuccheri.

Caratteristiche organolettiche: presenta una moderata gradazione alcolica, con un perlage molto fine e persistente, con profumi delicati di mela, di sostenuta freschezza.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Vallonghe Silver

Franconia - Bergamasca IGP



DESCRIZIONE

Marco e Angelo Pecis hanno in comune gli antenati e l'amore per l'Imberghem. Dalla loro collaborazione nascono i vini Vallonghe: Marco cura con passione il vigneto di Foresto e Angelo ne trasforma sapientemente i frutti.

Questo vino è ottenuto con una selezione di uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) ed è affinato per dodici mesi in barriques. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta con note di frutta rossa e spezie, dal carattere vinoso, fresco ed equilibrato al palato. Servito alla temperatura di 18 °C ben si accosta a piatti importanti di carne e formaggi a pasta dura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

Gradazione: 14°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x44 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto questo vino è ottenuto con una selezione di uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) ed è affinato per dodici mesi in barriques.

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta con note di frutta rossa e spezie, dal carattere vinoso, fresco ed equilibrato al palato.

Abbinamenti: servito alla temperatura di 18 °C ben si accosta a piatti importanti di carne e formaggi a pasta dura.

Quadrifoglio Rosé Brut

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Ottenuto dalla pressatura diretta delle uve Franconia (Imberghem) e spumantizzato con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore rosato intenso con riflessi rubino, al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta e sensazioni agrumate. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione è pieno e persistente con un finale salino e rotondo. Da abbinare a primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2014

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero

Come è stato ottenuto: è ottenuto da uve Franconia con pressatura diretta delle uve, fermentazione del mosto a bassa temperatura e spumantizzazione secondo il metodo classico tradizionale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosato intenso con riflessi rubino. Al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta, fini e eleganti le sensazioni agrumate con richiami al pompelmo succoso. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione pieno e persistente con un finale salino e rotondo.

Abbinamenti: primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: questo spumante è dedicato a Marialaura, abile raccoglitrice di quadrifogli, piantine da sempre legate alla fortuna e felicità. Da qui il nome di Quadrifoglio, elemento ripreso dall'illustratrice Sarolta Szulyovsky che ha voluto rappresentarlo con grappoli d'uva e foglie di vite.

Gaio delle Passere

Dosaggio zero

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Moscato Giallo con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore bianco paglierino tenue, ha un *bouquet* floreale, fine ed elegante con delicati sentori di pesca, albicocca e miele d'acacia, al gusto si presenta acidulo e fresco, rotondo e persistente. Buon aperitivo, si abbina con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche e formaggi freschi.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2012

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero

Come è stato ottenuto: spumante ottenuto con uve Moscato Giallo e con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore bianco paglierino tenue, ha un bouquet floreale, fine ed elegante con delicati sentori di pesca, albicocca e miele d'acacia, al gusto si presenta acidulo e fresco, rotondo e persistente.

Abbinamenti: Buon aperitivo, si abbina con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche e formaggi freschi. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: l'illustratrice Sarolta Szulyovsky ha voluto rappresentare quattro passerotti con viticci e foglie di vite.

Maximus Brut

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Spumante ottenuto con uve Pinot Bianco e Chardonnay con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore giallo carico con sfumature dorate, presenta grande ampiezza aromatica legata alla lunga permanenza sui suoi lieviti: fiori bianchi, spezie e crosta di pane. Ottima la struttura al palato, sapido, con buon equilibrio salino-acido; chiude cristallino e netto. Si abbina ad antipasti, primi piatti delicati e ricette di pesce.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2011

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5×48 in sughero

Come è stato ottenuto: spumante ottenuto con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Il vino base è ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco e Chardonnay. È nel mese di marzo successivo alla vendemmia che avviene l'importante fase della presa di spuma a cui segue una lunga sosta sui lieviti.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo carico con sfumature dorate. Spumante dalla grande ampiezza aromatica legata alla lunga permanenza sui suoi lieviti: fiori bianchi, spezie e crosta di pane. Ottima la struttura al palato, sapido, con buon equilibrio salino/acido; chiude cristallino e netto.

Abbinamenti: si consiglia di degustare questo spumante come aperitivo, con antipasti, primi piatti delicati e ricette di pesce. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: il vino è dedicato al primogenito Massimo e raffigura il logo aziendale.

Argo

Valcalepio Moscato Passito DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Moscato di Scanzo con appassimento di circa quaranta giorni, pigiatura soffice e successiva lenta fermentazione e affinamento di due anni in barrique e acciaio. Dal colore rosso rubino carico con riflessi granati con il tempo; al naso presenta note di frutta rossa, spezie e vaniglia; buona dolcezza al palato, strutturato, persistente e morbido. Da abbinare alla pasticceria secca, cioccolato fondente, formaggi stagionati o erborinati, è un eccellente vino da meditazione.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2014

Gradazione: 15°

Bottiglia: futura 0,50 l.

Tappo: 26x45 in sughero

Come è stato ottenuto: nasce da uve del vitigno autoctono Moscato di Scanzo, accuratamente selezionate in vigna e poste in appassimento per un periodo di quaranta giorni. La pigiatura è soffice con successiva lenta fermentazione e affinamento di due anni in botti di legno e acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi granati con il tempo; al naso presenta note di frutta rossa, spezie e vaniglia; buona dolcezza al palato, strutturato, persistente e morbido.

Abbinamenti: eccellente vino da meditazione, può essere proposto in abbinamento con pasticceria secca, cioccolato fondente e con formaggi stagionati o erborinati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 15° stappando la bottiglia qualche minuto prima.

Etichetta: il nome del vino deriva dal gigante mitologico Argo dai cento occhi che furono posti da Giunone sulla coda del pavone. Nell'etichetta l'illustratrice Sarolta Szulyovsky ha voluto rappresentare l'eleganza di un pavone: questa meravigliosa creatura viene raffigurata con una foglia di vite in bocca e con la coda che si fonde con tralci, foglie e viticci.

Laurenzio

Terre del Colleoni - Moscato Giallo Passito DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto dall'appassimento delle uve Moscato Giallo per circa 60 giorni, con pigiatura e pressatura soffice e fine fermentazione ed affinamento in piccole botti di rovere. Dal colore giallo dorato carico, al naso si presenta con fine aroma di fiori d'arancio, note speziate, di vaniglia e cannella; in bocca è gradevolmente dolce con buona sapidità e retrogusto di zafferano e frutta candita. Si accompagna alla pasticceria secca, a formaggi stagionati o erborinati, ottimo come vino da meditazione.

Vi presentiamo le nostre confezioni regalo.

E' possibile richiedere anche altre combinazioni tra i vari tipi di vino e spumanti.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2015

Gradazione: 13,5°

Bottiglia: bordolese bianca 0,375 l.

Tappo: 26x45 in sughero

Come è stato ottenuto: vino bianco ottenuto da uve Moscato Giallo. Dopo un appassimento di circa 60 giorni le uve vengono vinificate e messe a fermentare in piccole botti di rovere partendo da una concentrazione zuccherina di circa il 28%.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato carico; al naso si presenta con fine aroma di fiori d'arancio, note speziate, di vaniglia e cannella. In bocca è gradevolmente dolce con buona sapidità e retrogusto di zafferano e frutta candita.

Abbinamenti: servire a 8° con un dessert o, da solo, quale vino da meditazione.

Etichetta: il vino è dedicato al secondogenito Lorenzo e raffigura lo stemma di famiglia, un castello merlato con un albero verde.

Vi presentiamo le nostre confezioni regalo.

È possibile richiedere anche altre combinazioni tra i vari tipi di vino e spumanti.

Solemne

Bergamasca Bianco IGP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Moscato Giallo con pressatura soffice e fermentazione con temperatura controllata; una parte del vino ha effettuato fermentazione e affinamento di sei mesi in piccole botti di rovere.

Si presenta giallo paglierino con tenui riflessi dorati, con note di frutta matura, vaniglia e spezie, avvolgente e persistente. Servito alla temperatura di 8-9° ben si accosta a piatti di pesce, crostacei, minestre, carni bianche e formaggi stagionati.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2017

Gradazione: 13°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x44 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: è ottenuto con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Moscato Giallo con pressatura soffice e fermentazione con temperatura controllata; una parte del vino ha effettuato fermentazione e affinamento di sei mesi in piccole botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: si presenta giallo paglierino con tenui riflessi dorati, con note di frutta matura, vaniglia e spezie, avvolgente e persistente.

Abbinamenti: servito alla temperatura di 8-9° ben si accosta a piatti di pesce, crostacei, minestre, carni bianche e formaggi stagionati.

Soffio del Misma

Bergamasca IGP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Imberghem raccolte tardivamente con preventiva macerazione a freddo e fermentazione con le bucce per almeno venti giorni. Viene affinato per un anno in barriques di rovere francese e per un anno in bottiglia. Dal colore rosso rubino con riflessi che spaziano dal violaceo al granato; al naso note di spezie, di cacao, di ciliegia e di prugna; al palato presenta un'importante struttura, ricco di tannini, sapido con lunga persistenza. Da abbinare a piatti importanti di carne rossa o selvaggina, formaggi a lunga stagionatura.

SCHEMA TECNICA

Annata: 2013

Gradazione: 15°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x50 in sughero

Come è stato ottenuto: Ottenuto dall'assemblaggio di vini delle varietà Merlot, Cabernet Sauvignon e Imberghem raccolte tardivamente. Le uve sono raccolte separatamente e vinificate con preventiva macerazione a freddo e fermentazione con le bucce per almeno venti giorni. È invecchiato in piccole botti di legno di origine francese per almeno un anno. Dopo l'imbottigliamento si affina per almeno un anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi che spaziano da violaceo (giovane) al granato (quando maturo); al naso si apre con note di spezie e cacao lasciando poi spazio alle note fruttate di ciliegia e prugna; al palato presenta un'importante struttura, ricco di tannini, sapido con lunga persistenza.

Abbinamenti: Piatti importanti di carne rossa o selvaggina, formaggi a lunga stagionatura. Servire a 18-20° in grande ed ampio bicchiere.

Etichetta: è raffigurato il profilo del Monte Misma

Rosso della Pezia

Valcalepio Rosso Riserva DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte e vinificate separatamente. È affinato per due anni in *barriques* di rovere francese e per almeno altri due anni in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con sfumature che vanno dal violaceo al granato; al naso evidenzia profumo di spezie, liquirizia e vaniglia, frutta rossa; grande struttura, ricco di salinità e tannino. Da abbinare a piatti importanti di carne e formaggi di lunga stagionatura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2009

Gradazione: 14°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x45 in sughero

Come è stato ottenuto: nasce da uve di Merlot e Cabernet Sauvignon vinificate e poi affinate per due anni in *barriques* da 225 l. di rovere francese per due anni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumature che vanno dal violaceo al granato a seconda dell'invecchiamento. Al naso evidenzia profumo di spezie, liquirizia e vaniglia, frutta rossa. Vino con grande struttura, ricco di salinità e tannino che garantiscono una lunga vita in bottiglia.

Abbinamenti: classico vino per accompagnare piatti importanti di carne, sa procurare grande piacere se sorseggiato con formaggi di lunga stagionatura. Aprirlo in anticipo e degustarlo a 18° possibilmente in un grande ed ampio bicchiere.

Etichetta: le antiche origini della famiglia Pecis sono rievocate in questo vino dedicato al capostipite, tale "Rosso della Pezia", che verso il XII secolo diede origine all'attuale discendenza.

L'etichetta, creata dall'illustratrice Sarolta Szulyovskyy, raffigura lo stemma di famiglia, un castello merlato con un albero verde.

San Pietro delle Passere

Valcalepio Rosso DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte e vinificate separatamente. È affinato in botti da 25 hl di rovere francese e in bottiglia per almeno un anno. Di colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia; di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico. Da abbinare ad arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura.

SCHEDE TECNICHE

Annata: 2013

Gradazione: 13,5°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x45 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: si tratta del classico uvaggio bordolese con Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per la diversa epoca di maturazione, mentre il taglio avviene a freddo durante l'inverno. Comincia quindi l'invecchiamento in legno di rovere francese (in botti da 25 hl.); il vino è poi imbottigliato e conservato in cantina per il necessario affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia. Di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico.

Abbinamenti: è vino per arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura. Stappare la bottiglia in anticipo e servire a 18° in ampi bicchieri.

Etichetta: è raffigurata la chiesetta romanica di San Pietro delle Passere che dà il nome a questo vino e che è circondata dai vigneti dell'azienda.

Imberghem

Franconia Bergamasca IGP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pigiatura soffice e fermentazione con temperatura controllata in botti di acciaio. Presenta colore rosso rubino vivace con riflessi tra il viola e il carminio; ha profumi molto freschi, di ciliegia e di fragola; al palato la tensione acida, sferzante e ben delineata, si contrappone alla dolcezza del frutto; buona la ricchezza di tannino, fresco e piacevole. Da abbinare a primi piatti (ravioli e casoncelli, con ripieno di carne), carni bianche, salumi della tradizione bergamasca.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2019

Gradazione: 13°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x44 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: nasce da uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco). La fermentazione avviene in botti di acciaio con controllo della temperatura; una macerazione non troppo prolungata consente di ottenere la giusta tonalità di colore. Il vino rimane fino alla primavera successiva alla vendemmia in botti di acciaio prima di essere imbottigliato e commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: vino di estrema piacevolezza; dal colore rosso rubino vivace con riflessi tra il viola e il carminio; ha profumi molto freschi, di ciliegia e (più lontani) di fragola, netti ed invitanti nella loro semplicità e schiettezza; al palato la tensione acida, sferzante e ben delineata, si contrappone alla dolcezza del frutto; buona la ricchezza di tannino, fresco e piacevole.

Abbinamenti: piatti semplici, non troppo ricchi di sapore, primi piatti lombardi, ravioli e casoncelli, con ripieno di carne, salumi della tradizione bergamasca. Da consumare fresco, sui 12-14° a seconda della stagione.

Etichetta: nell'etichetta l'illustratrice Sarolta Szulyovskya ha voluto rappresentare un giovane viticoltore con sguardo sognante mentre osserva attentamente un grappolo d'uva durante la vendemmia; dietro lui si intravede il profilo di Bergamo Alta. Il vino è dedicato a papà Carlo e alla terra bergamasca.