LA COLLINA

VITIVINICOLTORI IN BERGAMO

DAL 1830

LACOLLINA.WINE

BRUNO ROSSO

L'EQUILIBRATO

A omaggio del padre di Luigi, Bruno,
la terza generazione La Collina, che gli ha trasmesso la passione
per la terra e l'arte di fare il vino, nasce Bruno rosso.
Un vino di carattere, deciso ma delicato,
speziato con profumi di frutto intensi.

DENOMINAZIONE
Valcalepio Rosso DOC

COMPOSIZIONE VARIETALE
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
ZONA PROVENIENZA
Grumello del Monte
TIPOLOGIA TERRENI
Marna argillo-calcarea
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
sud-est, 250-350 m s.l.m.
RACCOLTA MANUALE
Metà settembre per Merlot e metà ottobre per Cabernet Sauvignon in piccole casse.
VINIFICAZIONEE MACERAZIONE
Uva diraspata e lasciata macerare per 12 giorni in inox a 20-22°
CONSERVAZIONE
Affinamento in botti di rovere per 9 mesi.
MALOLATTICA svolta
ALCOOL
13,50% vol.
ZUCCHERI
2.0 g/l





CARATTERISTICHE

Prodotto da una attenta selezione di uve Merlot e Cabernet S. provenienti dalla zona di Grumello del Monte.
Si presenta di un colore rosso rubino, dagli intensi e raffinati profumi, in bocca rilascia sentori decisi e pieni. Un vino dalle due personalità, che si fondono tra loro dando vita ad una equilibrata struttura.

IL CONSIGLIO DI LUIGI

Ideale accompagnatore di carni rosse e formaggi stagionati, zuppa di pesce e pesce grasso.

LA COLLINA

VITIVINICOLTORI IN BERGAMO

DAL 1830

LACOLLINA.WINE

PRIMULA GIALLA

IL DECISO AROMATICO

Ottenuto dal vitigno bianco bergamasco per eccellenza, il Moscato Giallo.
I migliori grappoli vendemmiati tardivamente danno vita ad
un vino bianco secco in purezza che accosta l'aromaticità tipica del vitigno ad
una sorprendente freschezza e sapidità.

DENOMINAZIONE
Bergamasca IGP

COMPOSIZIONE VARIETALE
100% Moscato Giallo
ZONA PROVENIENZA
Grumello del Monte
TIPOLOGIA TERRENI
Marna argillo-calcarea
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
sud-est, 250-350 m s.l.m.
RACCOLTA MANUALE
Metà ottobre in piccole casse, uva pigiata e lasciata macerare per 12/18 ore in box a 10-12° pe attingere aroma e struttura dalle bucce
FERMENTAZIONE
In accaio inox 100% a temperatura controllata
CONSERVAZIONE
Negli stessi recipienti di fermentazione con tutti i propri lieviti e bâtonnage settimanali
MALOLATTICA non svolta
ALCOOL
12,00% vol.
ZUCCHERI
2.0 g/l





CARATTERISTICHE

La piena maturazione del grappolo, che diviene giallo dorato, sprigiona tutti i suoi profumi più intensi.
Un vino dalle antiche tradizioni, già prodotto dal padre Bruno in versione sfusa e ad oggi elevato ad un vino aromatico, dai profumi intensi ma al contempo delicato ed elegante.
Prodotto da una attenta selezione di uve Moscato Giallo provenienti dalla zona di Grumello del Monte.
Dal colore giallo paglierino, con profumi di frutta ed erbe aromatiche.
Al palato è aromatico, con note di pompelmo e cedro arricchito da una pronunciata sapidità e una piacievole freschezza.

IL CONSIGLIO DI LUIGI

Perfetto come aperitivo, con pesce, crudité e crostacei o piatti speziati arricchiti da erbe aromatiche. Adatto anche a formaggi di media stagionatura.

Scheda tecnica online