GAMMA VINI ROSSI

Tenuta Berzi, Grumello del Monte (BG)

La gamma rossi nasce dalle colline di Grumello del Monte, da uve Merlot e Croatina allevate a pergola bergamasca, e si articola in due interpretazioni complementari dello stesso territorio: Rovera, più strutturato e territoriale, e Amita, fresco e beverino.

ROVERA
Rosso Strutturato – Linea Territoriale
Vitigni: Merlot – Croatina
Zona: Grumello del Monte (BG), area collinare

Descrizione del vino
Rovera è un rosso di carattere che esprime al meglio il territorio collinare di Grumello del Monte. Nasce da un attento equilibrio tra Merlot e Croatina, con uve raccolte a piena maturazione per ottenere struttura, profondità ed eleganza.

Caratteristiche organolettiche
- Colore: rosso rubino intenso
- Profumo: ampio e intenso, con note di frutta rossa e nera matura, leggere sfumature speziate
- Gusto: strutturato, equilibrato; tannini presenti ma ben integrati, finale lungo e persistente

Profilo sensoriale
Il Merlot dona morbidezza ed eleganza, mentre la Croatina apporta struttura e freschezza. Un vino di media struttura piena, pensato per la tavola e per la ristorazione.

Abbinamenti
Carni rosse, arrosti, selvaggina leggera, primi piatti strutturati, formaggi di media stagionatura.

Servizio 16–18 °C

AMITA
Rosso Fresco – Linea Beverina
Vitigni: Merlot – Croatina
Zona: Grumello del Monte (BG), area collinare

Descrizione del vino
Amita è un rosso giovane e conviviale, pensato per la facilità di beva e l'immediatezza. Nasce dalle uve di un singolo vigneto, con uno stile più fresco e leggero, che valorizza la fragranza del frutto e la scorrevolezza del sorso.

Caratteristiche organolettiche
- Colore: rosso rubino brillante
- Profumo: fresco e fragrante, con note di frutta rossa croccante
- Gusto: leggero e scorrevole, tannini morbidi, buona acidità e finale fresco

Profilo sensoriale
Il Merlot contribuisce alla morbidezza del sorso, la Croatina apporta vivacità e freschezza. Un vino snello, equilibrato e beverino, da consumare giovane.

Abbinamenti
Salumi freschi, primi piatti leggeri, carni bianche, cucina quotidiana, pizza.

Servizio 14–16 °C

CONFRONTO DI GAMMA

Caratteristica	Rovera	Amita
Corpo	Medio / pieno	Leggero
Struttura	Maggiore	Snella
Tannino	Presente e integrato	Morbido
Freschezza	Equilibrata	Vivace
Occasione	Tavola, ristorazione	Quotidiano, mescita
Temperatura	16–18 °C	14–16 °C

GAMMA VINI BIANCHI

ALBA GEMMA
Vino Bianco – Moscato Giallo
Vitigno: Moscato Giallo
Zona di produzione: Grumello del Monte (BG), area collinare
Sistema di allevamento: Guyot

Descrizione del vino

Alba Gemma è un bianco aromatico e fresco, espressione delle colline di Grumello del Monte.
Le uve Moscato Giallo, raccolte con attenzione, permettono di ottenere un vino profumato, leggero e beverino, ideale sia come aperitivo sia in abbinamento a piatti delicati o dessert.

Caratteristiche organolettiche
- Colore: giallo paglierino brillante, riflessi dorati
- Profumo: fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa gialla
- Gusto: fresco, armonico, leggero e aromatico; finale piacevole e persistente

Profilo sensoriale
Il Moscato Giallo dona aromaticità elegante e immediata, con un sorso leggero e scorrevole. Vino versatile, da consumare giovane, ideale per chi cerca freschezza e bevibilità.

Abbinamenti gastronomici
Perfetto con aperitivi, antipasti delicati, pesce e crostacei, insalate estive e dessert a base di frutta. Ottimo anche come vino da compagnia.

Servizio e conservazione
Temperatura di servizio: 8–10 °C


ROVERA
TENUTA BERZI


AMITA
TENUTA BERZI


ALBA GEMMA
TENUTA BERZI