



Valcalepio **Rosso Riserva** D.o.c.

Bartolomeo





VALCALEPIO ROSSO RISERVA D.O.C.

Questo possente Valcalepio rosso riserva viene ottenuto da una selezione di uve Merlot e Cabernet Sauvignon prodotte nei vigneti aziendali in comune di Scanzorosciate.

Al termine di una attenta vinificazione in purezza i vini vengono assemblati durante l'inverno per ottenere un prodotto che viene posto in botte grande di rovere francese a media tostatura. L'affinamento viene protratto per 30 mesi in legno per poi continuare in bottiglia per altri sei mesi al fine di permettere a tutte le componenti del vino di raggiungere la piena armonia. Vino dal colore rosso rubino carico con al profumo note fruttate e speziate perfettamente omogeneizzate.

Al gusto sapore forte e deciso ricco di tannini morbidi e maturi. Degustare a 18 ° C.

Bartolomeo

VALCALEPIO ROSSO RISERVA D.O.C.

This powerful red Valcalepio reserve is obtained from a selection of Merlot and Cabernet Sauvignon produced in the vineyards situated in Scanzorosciate.

When a careful vinification in pureness is over, the wines are mixed, during the winter, to obtain the required product, which is then put into a large cask of French oak at medium flavouring.

The refining is then prolonged for 30 months in cask and then in bottle for other 6 months so that all the wine components may reach a perfect harmony.

Heavy ruby red wine, it smells of fruity and spiced notes, well mixed. The taste is strong and clear, rich of soft and mellow tannins. Enjoy at 18° C.



Valcalepio **Rosso** D.o.c.

Dionisio





VALCALEPIO ROSSO D.O.C.

Questo robusto vino rosso viene ottenuto sulle colline bergamasche da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Ad una accurata selezione delle uve segue una attenta vinificazione delle stesse volte ad estrarre le sostanze polifenoliche in grado di garantire corposità ed eleganza. Nel corso dell'inverno vengono assemblati i due vini per ottenere il prodotto voluto che viene fatto affinare in grandi botti di rovere francese per alcuni mesi.

Alla vista si presenta rosso rubino carico, all'olfatto predomina la nota fruttata riconducibile ai frutti rossi ed alla marasca in particolare.

Al gusto è morbido con una persistenza decisamente lunga. Degustare a 16 - 18° C.

Dionisio

VALCALEPIO ROSSO D.O.C.

This strong red wine is obtained on the Bergamo hills from Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. Careful selection of the grapes is followed by their attentive vinification to extract the polyphenol substances that can guarantee body and elegance.

The two wines are mixed during the winter to obtain the required product, which is then refined in large casks of French oak for some months.

Its appearance is heavy ruby red, its smell is predominated by the fruity note attributable to red fruits and the morello cherry in particular.

The taste is soft with decidedly long persistence. Enjoy at 16 - 18° C.



Valcalepio **Bianco** D.o.c.

Melardo





VALCALEPIO BIANCO D.O.C.

Questo elegante vino bianco viene ottenuto con un uvaggio di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay.

Dopo una attenta selezione delle uve ed una delicata pressatura delle stesse, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata per ottenere un vino fragrante e piacevole.

Alla vista si presenta giallo paglierino, all'olfatto è intenso ed aromatico con delicati sentori fruttati.

Il gusto è morbido, pieno ed aromatico.

Degustare a 10 - 12° C.

Melardo

VALCALEPIO BIANCO D.O.C.

This elegant white wine is obtained from a combination of White Pinot, Grey Pinot and Chardonnay grapes.

After careful selection of the grapes and their delicate pressing, the must thus obtained is fermented at a controlled temperature to obtain a fragrant and agreeable wine.

Its appearance is straw yellow, its smell is intense and aromatic with delicate fruity sensations.

The taste is soft, full and aromatic.

Enjoy at 10 - 12° C.



Moscato di **Scanzo** D.o.c.g.

Serafino



IL CIPRESSO



MOSCATO DI SCANZO D.O.C.G.

Questo vino passito, rosso ed aromatico viene ottenuto dalla vinificazione del vitigno Moscato di Scanzo autoctono della terra bergamasca. Le uve accuratamente cernite vengono poste in appassimento per circa 30 giorni, poi segue la vinificazione con macerazione delle vinacce al fine di estrarre il massimo del contenuto aromatico delle stesse. Segue poi l'affinamento in vasca per due anni e la messa in commercio. Alla vista si presenta rosso rubino carico, all'olfatto è sorprendente per la gamma aromatica che spazia dalla salvia alla rosa alla confettura fino ad arrivare agli speziati più o meno evoluti. Il gusto è dolce, suadente con delicato retrogusto aromatico.

Degustare a 14 - 15° C.

Serafino

MOSCATO DI SCANZO D.O.C.G.

This 'passito' wine, red and aromatic, is produced from the vinification of the aboriginal Moscato di Scanzo vine from the land of Bergamo. The carefully selected grapes are allowed to dry for about 30 days, this is followed by vinification and maceration of the must to extract the maximum aromatic content from it and finally by refining in casks for two years and then putting on the market.

Its appearance is heavy ruby red, its smell is surprising due to the aromatic range going from sage to rose to comfiture, to reach the more or less developed spices.

The taste is sweet and compelling with a delicate aromatic back-taste.

Enjoy at 14 - 15° C.



Vino Spumante **Moscato Rosso**

Alberico



IL CIPRESSO



VINO SPUMANTE DOLCE ROSSO

Questo delicato vino spumante è prodotto con uve moscato di Scanzo.

Al colore si presenta rosso rubino scarico, al profumo evidenza aroma floreale e fruttato, al gusto è dolce e sapido con retrogusto deciso e piacevole.

Degustare a 8°C; da abbinare con pasticceria sia secca che con crema.

Alberico

SWEET RED SPARKLING WINE

This soft sparkling wine is produced with Moscato di Scanzo grapes.

Its appearance is drain ruby red, its smell points out a floral and fruity aroma, its taste is sweet and sapid with a heavy and lovely back-taste.

Enjoy at 8°C; to be combined with dry and creamed pastry.