

Vallonghe Maddalena

Franconia Rosato - 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 rosato è ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pressatura diretta delle uve e fermentazione del mosto a bassa temperatura. Vino di estrema piacevolezza, dal colore rosato intenso con riflessi rubini, presenta note di ciliegia, fragola e agrumi, fresco e persistente. Servito alla temperatura di 10-12 °C è adatto per accompagnare primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2019

Gradazione: 13°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x44 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: è ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pressatura diretta delle uve e fermentazione del mosto a bassa temperatura.

Caratteristiche organolettiche: vino di estrema piacevolezza; dal colore rosato intenso con riflessi rubini, presenta note di ciliegia, fragola e agrumi, fresco e persistente.

Abbinamenti: servito alla temperatura di 10-12 °C è adatto per accompagnare primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.