

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.