

## 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.