PECIS
AZIENDA AGRICOLA

San Pietro delle Passere

Valcalepio Rosso DOC

DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte e vinificate separatamente. È affinato in botti da 25 hl di rovere francese e in bottiglia per almeno un anno. Di colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia; di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico. Da abbinare ad arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2019
Gradazione: 13,5°
Bottiglia: bordolese standard
Tappo: 24×45 in sughero tecnico
Come è stato ottenuto: si tratta del classico uvaggio bordolese con Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per la diversa epoca di maturazione, mentre il taglio avviene a freddo durante l'inverno. Comincia quindi l'invecchiamento in legno di rovere francese (in botti da 25 hl.); il vino è poi imbottigliato e conservato in cantina per il necessario affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia. Di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico.
Abbinamenti: è vino per arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura. Stappare la bottiglia in anticipo e servire a 18° in ampi bicchieri.
Etichetta: è raffigurata la chiesetta romanica di San Pietro delle Passere che dà il nome a questo vino e che è circondata dai vigneti dell'azienda.

Azienda Agricola Angelo Pecis
via San Pietro delle Passere, 12 - 24060 SAN PAOLO D'ARGON (Bergamo) – Italia
Tel.: 035.95.91.04 - Fax: 035.42.53.900 - info@pecis.it – www.pecis.it