



Forte Terra

Denominazione

Bergamasca Bianco IGP Biologico

Vitigno

Chardonnay 100%

Vinificazione

L'uva diraspata viene sottoposta a soffice pigiatura con breve macerazione a freddo per favorire l'estrazione dei profumi dalle bucce. Segue la fermentazione alcolica del mosto fiore a temperatura controllata.

Annata

2017

Affinamento

Il vino matura in vasche di acciaio e parte in piccole botti di legno (tonneaux e barriques) per qualche mese prima di poter essere imbottigliato.

Degustazione

Il Valcalepio bianco ha un colore giallo paglierino tenue, con profumi intensi di rosa e pesca bianca, fino ai frutti esotici in note più evolute.

Il sapore è pieno, asciutto, delicatamente acidulo con buona sapidità.

Servizio e abbinamenti

Vino di buona struttura, da abbinarsi a piatti a base di pesce e carni bianche.

Servire a 10-12 °C

Dati analitici

Alcool: 13,5% Vol

Formato e confezione

Borgognotta da 0,75 lt x 6bt in cassa cartone