

Vini pensati e realizzati nel rispetto  
e valorizzazione di due intelligenze:  
quella della natura e quella dell'uomo.

# Pjeras 2015

Bergamasca Rosso IGP  
Cabernet Sauvignon  
2015



## Vendemmia

Manuale in piccole cassette

## Selezione Uva

Selezione in campo  
Selezione pre-diraspatura  
Tavolo di cernita manuale



## Vinificazione

Fermentazione della durata di 30 giorni con  
pre-macerazione a freddo del pigiato.

## Affinamento

18 mesi in tonneaux e barrique di rovere con  
successivo lungo affinamento in bottiglia.

## Degustazione

Cupo. Si presenta al naso con note di piccoli frutti  
rossi, ciliegia, spezie, cioccolato e caffè. In bocca  
l'ingresso è tannico. L'ottima gradazione alcolica  
sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.



## Abbinamenti

Si abbina a formaggi stagionati, salumi cotti e carni  
arrosto, alla brace o stufati. Ideale semplicemente  
per ravvivare la conversazione e la convivialità.

Temperatura di  
servizio  
16/18°

Alcol  
16% vol

