

# SILVER

BERGAMASCA FRANCONIA IGP

## **Vino rosso prodotto utilizzando interamente una selezione di uve Franconia.**

Silver è prodotto in un numero limitato di bottiglie. Questa scelta consapevole trova origine nel lavoro e nell'impegno artigianale, dove la cura nella selezione dei grappoli d'uva e il processo di produzione meticoloso contribuiscono a creare un prodotto unico.

Questa limitata disponibilità aggiunge un tocco di rarità e autenticità, offrendo a chi lo degusta l'opportunità di apprezzare un vino distintivo e pregiato.

<b>Annata:</b>	2021
<b>Vitigni:</b>	100% selezione di uve Franconia ( <i>Imberghem</i> in dialetto bergamasco)
<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5%
<b>Allergeni:</b>	solfiti

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte tardivamente e poi vinificate con preventiva macerazione a freddo e fermentazione con le bucce per almeno quindici giorni.

## **Affinamento**

Invecchiato in piccole botti di rovere francese per almeno un anno. Dopo l'imbottigliamento si affina per sei mesi in bottiglia.

## **Caratteristiche organolettiche**

Colore: dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Gusto: note di frutta rossa e spezie, 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.

