



VALLONGHE

Livio

ROSÉ BRUT

Il vigneto

Il vigneto si sviluppa su una superficie di 1,5 ettari, ed è tutto coltivato a Franconia puro. Il vitigno Franconia (di dubbia origine data la diatriba tra bergamaschi e Tedeschi) sembra esser stato sviluppato nella bergamasca (franconia in dialetto è Imberghem) con innesti su ceppi selvatici.

Le prime coltivazioni serie di Franconia si sono sviluppate durante la prima grande guerra sia nella bergamasca sia nella regione tedesca della Franconia.

L'obiettivo originale era quello di ottenere un vitigno che producesse enormi quantità di uva, al fine di aumentare le produzioni dei vitigni classici (merlot, cabernet ecc....). il suo riuscito fine permette un notevole sviluppo della franconia che davvero aumentava notevolmente le quantità dei vigneti classici, tuttavia a discapito della qualità che allora non era la principale prerogativa di ogni cantina.

LIVIO Rosè Brut

Ottenuto dalla pressatura diretta delle uve Franconia. Dal colore rosato intenso con riflessi rubino, al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta e sensazioni agrumate. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione è pieno e persistente con un finale salino e rotondo. Da abbinare a primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura.

750ml

12,5% vol