



VALLONGHE

*Maddalena*

Franconia Rosè IGT

---

#### 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 Imbèrghem) 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.

#### MADDALENA Rosè IGT

Ottenuto dalla vinificazione di uve Franconia, di colore rosato intenso con riflessi rubini, accompagna primi piatti e risotto con formaggi, funghi e tartufo nero, crostacei e zuppe di pesce, salumi. Ideale anche come aperitivo.

---

750ml e

12,5% vol

Vallonghe

email: [info@vallonghe.com](mailto:info@vallonghe.com)