

Franca Tallarini

Spumante Metodo Classico - Brut Millesimato

La Vigna / The Vineyard

Annata 2011. Nasce dall'uvaggio classico e prestigioso per questo tipo di vino: chardonnay, pinot nero, in parti grosso modo paritarie. La presenza del pinot nero, piantato appositamente per la vinificazione in bianco per base spumante, caratterizza questo prodotto. La buona concentrazione acida ceduta dai terreni attorno all'azienda Agricola Tallarini sono una delle prerogative essenziali di questo vino.

Vintage 2011. This is the classic, most prestigious sparkling wine; It is formed by the blend of grapes: Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir used in equal proportions. The presence of Pinot Noir, planted specifically for the vinification for sparkling wine base marks it out. The good presence of acid, due to the type of soil around the Tallarini estate, is one the essential prerogative of this wine.

La Cantina / The Wine Cellar

Pressature soffici e fermentazioni a temperatura controllata sono le prerogative per sviluppare al meglio i profumi e le note organolettiche ottimali ad ottenere grandi risultati attraverso la rifermentazione in bottiglia. Essa è molto lunga e si protrae per almeno 24 mesi. Il dosaggio finale è minimo, la liqueur tenuta volutamente sfumata, perché lo spumante sia secco e soprattutto esprima le tipicità di partenza dovute ai vitigni di ed al "terroir".

Soft pressing and fermentation at controlled temperature are the prerogative to best develop the perfuse and optimal organoleptic notes to obtain big results through the re-fermentation in bottle for at least 24 months. The final measuring is minimum, the liqueur kept shaded because the sparkling wine is dry and above all express the starting typicality due to the Vineyard and the "terroir".

La Tavola / The Table

Finissime e diritte sono le bollicine che salgono e persistono nel bicchiere (una flûte naturalmente, alta ma non troppo stretta). Rigoroso il bouquet, che si apre con sensazioni fruttate (mela golden su tutto) e chiude con note fragranti (sottile crosta di pane). Il gusto secco, sferzante, fresco, comprende note aromatiche che vanno ad aggiungersi a quelle cedute ad opera dei lieviti. Va servito ad una temperatura compresa tra i 6 e 8 gradi.

Very thin and straight are the bubbles that ascend the glass and persist in it. (a flute naturally high but not very narrow). Rigorous the bouquet that opens with fruited sensation (golden apple) and closes with fragrant notes (a thin crust of bread). The dry taste, harsh, fresh, includes aromatic notes that add to those given by the yeasts. It is served at a temperature between 6 and 8 degrees.



Angelo Tallarini

Spumante Metodo Classico - Brut



La Vigna / The Vineyard

Nasce dall'uvaggio classico e prestigioso per questo tipo di vino: chardonnay, pinot nero, in parti grosso modo paritarie. La presenza del pinot nero, piantato appositamente per la vinificazione in bianco per base spumante, caratterizza questo prodotto. La buona concentrazione acida ceduta dai terreni attorno all'azienda Agricola Tallarini sono una delle prerogative essenziali di questo vino.

This is the classic, most prestigious sparkling wine; It is formed by the blend of grapes: Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir used in equal proportions. The presence of Pinot Noir, planted specifically for the vinification for sparkling wine base marks it out. The good presence of acid, due to the type of soil around the Tallarini estate, is one the essential prerogative of this wine.

La Cantina / The Wine Cellar

Pressature soffici e fermentazioni a temperatura controllata sono le prerogative per sviluppare al meglio i profumi e le note organolettiche ottimali ad ottenere grandi risultati attraverso la rifermentazione in bottiglia. Essa è molto lunga e si protrae per almeno 24 mesi. Il dosaggio finale è minimo, la liqueur tenuta volutamente sfumata, perché lo spumante sia secco e soprattutto esprima le tipicità di partenza dovute ai vitigni di ed al "terroir".

Soft pressing and fermentation at controlled temperature are the prerogative to best develop the perfuse and optimal organoleptic notes to obtain big results through the re-fermentation in bottle for at least 24 months. The final measuring is minimum, the liqueur kept shaded because the sparkling wine is dry and above all express the starting typicality due to the Vineyard and the "terroir".

La Tavola / The Table

Finissime e diritte sono le bollicine che salgono e persistono nel bicchiere (una flûte naturalmente, alta ma non troppo stretta). Rigoroso il bouquet, che si apre con sensazioni fruttate (mela golden su tutto) e chiude con note fragranti (sottile crosta di pane). Il gusto secco, sferzante, fresco, comprende note aromatiche che vanno ad aggiungersi a quelle cedute ad opera dei lieviti. Va servito ad una temperatura compresa tra i 6 e 8 gradi.

Very thin and straight are the bubbles that ascend the glass and persist in it. (a flute naturally high but not very narrow). Rigorous the bouquet that opens with fruited sensation (golden apple) and closes with fragrant notes (a thin crust of bread). The dry taste, harsh, fresh, includes aromatic notes that add to those given by the yeasts. It is served at a temperature between 6 and 8 degrees.



Maria e Anna Tallarini

Spumante Metodo Classico - Brut Rosato

La Vigna / The Vineyard

I vigneti di uve Merlot piantati appositamente in terreni collinari con elevata escursione termica vengono vinificati esclusivamente per la produzione della cuveé Maria e Anna Tallarini.

The vineyards of Merlot planted specially in hilly terrain with high temperature range are vinified exclusively for the production of the cuvee Maria and Anna Tallarini.

La Cantina / The Wine Cellar

Pressature soffici e fermentazione a temperatura controllata sono le prerogative per sviluppare al meglio profumi ed aromi primari del vitigno. L'attenta e lenta macerazione sulle bucce, permette di ottenere una gradazione di colore particolarmente elegante. Per ottenere eccellenti risultati la maturazione sur lates si protrae per almeno 24 mesi. Il dosaggio finale di liqueur è minimo per ottenere uno spumante secco e tipico.

Soft pressing and temperature controlled fermentation are the prerogative to develop the best scents and aromas of the grape. The careful and slow maceration , allows a gradation of color particularly elegant . To get excellent results maturation sur lates lasts for at least 24 months . The final dose of liqueur is the minimum to get a dry sparkling wine and typical .

La Tavola / The Table

La prima emozione nasce dal perlage, fine e persistente, elemento che determina l'attenzione riservata da Tallarini nella produzione degli spumanti. Il naso avverte sensazioni fruttate, piccoli frutti rossi che sfociano in note fragranti di crosta di pane. Il gusto decisamente secco e fresco, comprende note aromatiche che si fondono con quelle cedute dai lieviti della "presa di spuma". Temperatura di servizio compresa tra i 7 e i 9 gradi.

The first emotion is born from the bead, fine and persistent , which determines the attention paid by Tallarini in the production of sparkling wines . The nose feels fruity, red berries that result in fragrant notes of bread crust. The very dry taste and fresh, includes aromatic notes that blend with those sold by yeasts of the " froth " . Serving temperature between 7 and 9 degrees .



San Giovannino

Valcalepio Rosso Riserva Doc

La Vigna / The Vineyard

Alla riserva vengono destinate le uve con le più alte concentrazioni zuccherine, quelle con maggiori ricchezze sia aromatiche che polifenoliche e quelle con una produzione per unità di superficie costantemente bassa. Per ottenerle vi concorrono: la giacitura dei terreni, l'esposizione dei vigneti, il sistema di coltivazione, gli interventi colturali che prevedono totale inerbimento (quindi nessun diserbo) e monitoraggio costante degli attacchi parassitari al fine di ridurre al minimo i trattamenti.

The reserve is generally made from grapes with the highest concentration of sugar, with the main aromatic richness and with a production for unit surface low. The quality of the grapes depends on the sunny position of the vineyards, the growing methods, which involve grass regeneration (i.e. no weeding), and constant monitoring of parasites so that treatment can be reduced to a minimum.

La Cantina / The Wine Cellar

Merlot, prima, e Cabernet Sauvignon, più tardi, vengono vendemmiati e vinificati separatamente con lunghe macerazioni e rimontaggi continui. In tal modo l'estrazione è completa e consente di ottenere vini di lunga tenuta. La maturazione avviene in piccole botti di rovere (barriques e tonneaux) a partire dalla primavera successiva alla vendemmia, dopo aver provveduto al taglio a freddo dei vini e delle partite, secondo il metodo conosciuto come bordeaux. Il vino affina per almeno due anni in botte e uno in bottiglia prima della messa in commercio.

First the Merlot and then the Cabernet Sauvignon grapes are picked, and vinified separately with lengthy maceration and frequent pumping-over. This extracts all the juice and gives a longer lasting wine. Cold blends of Wines are added using the Bordeaux method, after which the wine is placed in small oak barrels (barriques and tonneaux) the following April to mature. Refinement takes at least two years in barrels and one in bottles.

La Tavola / The Table

Alla vista si presenta di un rosso rubino di bella intensità, con riflessi che dal porpora virano ad un accenno di mattone con l'andare del tempo. Al naso le sensazioni si raccolgono in un bouquet complesso e molto persistente in cui si colgono profumi di piccoli frutti (ribes in particolare), di prugna, di vaniglia, di cioccolato amaro. Il gusto è etereo, dolciastro (la cessione del legno si fa sentire) con buona e lunga percezione di frutta matura. Si accompagna a piatti di carni con particolare predilezione per quelli tradizionali bergamaschi in cui è d'obbligo la presenza della polenta. Si beve in ballon ampio sui 18 gradi di temperatura.

San Giovannino is intense ruby-red with reflections gradually changing from mauve to brick-red. The complex, persistent bouquet contains the scent of small fruits (particularly currants), plums, vanilla and bitter chocolate. The taste is sweetish (due to the wood) and ethereal and provides a good, long perception of ripe fruit. The ideal accompaniment for meat dishes, particularly traditional ones from the Bergamo area, normally served with polenta. Serve at 18°C in large balloons.



Fabula

Chardonnay IGT

La Vigna / The Vineyard

Le uve di Chardonnay sono la materia prima per questo vino. Esse provengono esclusivamente da vigneti coltivati secondo sistemi introdotti negli ultimi anni, dove a scapito della quantità si ottiene una grande qualità. In tal modo, gestendo anche una vendemmia di selezione effettuata in zone diverse, si ottengono maturazioni omogenee con raccolta e vinificazione altrettanto tempestive.

Chardonnay grapes in chief quality is the raw material of this wine. They come from vineyards formed according to methods introduced in the last few years, which privilege quality instead of quantity. Using wine from different areas, we obtain homogeneous ripening which allow opportune harvest and vinification.

La Cantina / The Wine Cellar

Pressature soffici, basse rese e criomacerazione effettuata su una parte del pigiato (tra il 20 ed il 30% della massa complessiva) sono le pratiche che stanno alla base di una vinificazione il cui obiettivo principale è il rispetto della freschezza e della fragranza della materia prima. Una permanenza in bottiglia di circa tre mesi prima della messa in commercio completano l'affinamento prima della commercializzazione che avviene dopo circa un anno dalla vendemmia.

The grapes are smooth pressed with a low grape-to-wine ratio and undergo only partly cold maceration (20% to 30% of the total mass). These features characterise the vinification process, the main object is to maintain the freshness and fragrance of the raw materials. Before being put on the market (about one year after the vintage) it is stored in bottles for further three months.



La Tavola / The Table

E' un bianco complesso nei profumi, dal colore giallo paglierino intenso. Sentori ampi di frutta matura (in particolare frutti tropicali) e banana. Il sapore è secco ma ha la ricca morbidezza dei tannini vellutati ceduti dal legno. L'abbinamento ideale è con piatti a base di uova, minestre anche saporite, carni bianche, pesce anche condito con salse dal sapore sostenuto. Non si beve troppo freddo, tra i 11 e i 13 gradi, in ampi bicchieri a forma di tulipano.

Complex full-bodied white wine, intense straw-yellow colour with slight golden reflections, perfume of ripe fruit (mainly banana). Dry taste yet with the rich smoothness of tannin from the wood. The ideal accompaniment for eggs, soups, white meat and fish in a tasty sauce. Serve at 11-13°C in a large tulip glass.



Sèrafo

Rosso della Bergamasca IGT



La Vigna / The Vineyard

Nasce dalle migliori uve di Cabernet Sauvignon (per il 60%) e di Merlot (40%) raccolte tardivamente. La vendemmia è scrupolosamente eseguita solo per quei grappoli che si presentano nelle migliori condizioni di sanità, turgidità e integrità.

It's obtained by Cabernet Sauvignon (60%) and Merlot (40%) grapes which are considered suitable to super-ripen and to undergo to a withering on the grape-wine. Only the grapes with the best concentration of health, turgidity and integrity are selected.

La Cantina / The Wine Cellar

La vinificazione avviene separatamente fra i due vitigni, con lunghissime macerazioni e continui rimontaggi. L'affinamento si protrae per circa 18 mesi in legno ed altrettanto in bottiglia. Il colore è rubino con evidente nota rosso granata. Il bouquet è elegantissimo e complesso con sentori di frutta matura, di spezie e note finali balsamiche.

In line with wine-making tradition and the time of ripening, the grapes are vinified separately, which involves very long maceration and continuous pumping-over. The wines are then separated until the start of the following year when they are blended and put in small oak barrels. Refinement in wooden barrels takes about 18 months plus a further year in bottles.

La Tavola / The Table

In bocca le sensazioni gustative passano dalla grande morbidezza a note più ruvide intrinseche ai vitigni di partenza; completate da una nota tannica ed erbacea (da fieno) di piacevole e notevole spessore. E' vino pieno, di gran corpo, va bevuto con piatti importanti a base di carni rosse o selvaggina. D'obbligo l'uso di un bicchiere ampio e capiente consigliando la degustazione ad una temperatura di circa 18 gradi.

Reddish-mauve predominates over ruby-red. Compactness and concentration can be felt, with a bouquet ranging from very mature fruity (dry plum, blackberry jam, cherries in alcohol) to sweetish spicy (pipe tobacco, cinnamon). Well-balanced smooth taste due to contact with the wood and the intrinsic properties of the vine with a marked hint of tannin and grass (hay). Full-bodied wine to be served at 18°C in large balloon glasses.



Satiro

Cabernet sauvignon della Bergamasca IGT

La Vigna / The Vineyard

Solo il Cabernet Sauvignon (100%) proveniente dai vigneti ricchi di calcare, marne e selci, posti alle spalle dell'azienda è utilizzato per questo vino. La resa in uva è qui tenuta volutamente molto bassa, mai superiore ai 60 quintali/ettaro.

Obtained from at least 80°, 10 pure Cabernet Sauvignon grown mainly in the limestone, marl and flint land situated at the back of the Tallarini estate called "Ruc del Gambel". The vines are grown on typical Bergamo-style trellises. The shoots are cut very short to leave a few buds towards the outside. The quantity of grapes is kept low, about 600 kg/hectare.

La Cantina / The Wine Cellar

La vinificazione prevede lunghe macerazioni sulle bucce, solo così a fine fermentazione il vino sarà pronto a sostenere il lungo affinamento (circa due anni) in piccole botti di quercia bianca per completare la sua evoluzione. Per ottenere un equilibrio tra le varie componenti il vino affina per ulteriori diciotto mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Vinification involves long maceration of the skins to extract all the colouring pigments and tannins. After fermentation, the wine is ready for lengthy refinement in small white oak barrels, which is required to reduce the acidity resulting from the particular properties of the soil. For optimal balance, the wine is kept 18 months in bottle.

La Tavola / The Table

Il colore è rubino con evidenti riflessi granato, La densità è notevole, quasi cremosa per la forte concentrazione degli alcoli superiori. Il bouquet ha sentori evidenti di liquorizia, di cannella, di prugne sotto spirito. Al palato è caldo e morbido, speziato e molto persistente. Si adatta a cibi molto grassi ed untuosi, a stracotti, salmi e brasati. Si apprezza ottimamente se degustato sui 18° di temperatura.

The sensation, picked up by the nose is a complex bouquet with an infinite series of nuances, taking air and warmth in the glass (which must be very large- a balloon glass). Colour clearly, tending to mauve, considerably dense, almost creamy due to a concentration of superior alcohols. The most characteristics scents are liquorice, cinnamon, plums in alcohol. It has a smooth, warm, spicy and very persistent taste. The ideal accompaniment for fatty food in spicy sauces, or for stewed meats. Goes well with mature cheeses. Serve at 18°C.



Arlecchino Riserva

Rosso della Bergamasca IGT

La Vigna / The Vineyard

Alle riserve vengono destinate le uve con le più alte concentrazioni zuccherine, quelle particolarmente ricche, sia da un punto di vista aromatico che polifenolico, e quelle ottenute con una resa per ceppo che, per giacitura esposizione e composizione del terreno, permettono di ottenere i migliori risultati da un punto di vista sensoriale, controllato attraverso l'osservazione delle fasi fenologiche e di maturazione.

The grapes destined to the reserves are those with the highest sugar concentration, particularly rich from the aromatic and polyphenolic point of view, and those obtained with a productivity every branch that, for location, exposure and composition of the ground, permit to obtain the best result from the sensorial point of view, controlled through the observation of the phenological and maturation phases.

La Cantina / The Wine Cellar

Le uve di Merlot e Cabernet Sauvignon vengono vendemmiate e vinificate separatamente con lunghe macerazioni e rimontaggi continui, onde ottenere la massima estrazione di tutti gli elementi nobili contenuti nelle bacche. La maturazione del vino avviene in botti di rovere, a partire dal mese successivo a quello della fermentazione. A fine invecchiamento si provvede poi al relativo taglio "a freddo", dopo di che il vino si affina per un periodo di 2 anni in botte e 1 in bottiglia, prima della sua commercializzazione.

Merlot and Cabernet Sauvignon grapes are harvested and vinified distinctly with long macerations and continuous "rimontaggi" to obtain the maximum extraction of all the noble elements contained in the berries. The maturation of the wine takes place in oak barrels, starting after the month the fermentation. When the ageing ends you have to cut "in cold", after which the wine refines for a period of two years in barrels and a year in bottle before its marketing.

La Tavola / The Table

Alla vista si presenta di color rosso rubino, di bella intensità con sfumature rosso granato. Al naso le sensazioni si raccolgono in un bouquet molto persistente, in cui si colgono i profumi di piccoli frutti, di speziato e una percezione di boisè. Si accompagna a piatti di carne ed in particolar modo a quelle ricche di sapori. La sua beva si consiglia effettuarla in un bicchiere di ampia capacità e ad una temperatura di servizio compresa tra i 16° e i 20°.

At first glance this wine is red blood colour, of good intensity with garnet-red graduation. By olfaction, the sensations get together in a very persistent bouquet, in which you catch the perfumes of the small fruits, of spiced and a perception of boisè. It is better if served with meat, in particular with those rich of flavours. Serve between 16°C and 20°C degrees in a large glass.



Gaetano Donizetti

Valcalepio Rosso Riserva DOC

La Vigna / The Vineyard

Riserva Tallarini dedicata al grande compositore bergamasco “Gaetano Donizetti” che viene prodotta solo in annate particolari. La resa per ettaro non supera mai i 60 quintali per poter raccogliere dei grappoli dalla grade struttura polifenolica.

Reserve Tallarini dedicated to the great composer from Bergamo “ Gaetano Donizetti “. Merlot , first , and Cabernet Sauvignon , later, are harvested and vinified separately with long maceration as necessary to complete the extraction of the noblest polyphenolic components.

La Cantina / The Wine Cellar

Merlot, prima, e Cabernet Sauvignon, più tardi, vengono vendemmiati e vinificati separatamente con lunghe macerazioni e rimontaggi continui. In tal modo l'estrazione è completa e consente di ottenere vini di lunga tenuta. La maturazione avviene per almeno tre anni in piccole botti di rovere mentre l'ulteriore affinamento è completato da due altri anni in bottiglia prima della messa in commercio.

First the Merlot and then the Cabernet Sauvignon grapes are picked, and vinified separately with lengthy maceration and frequent pumping-over. This extracts all the juice and gives a longer lasting wine. Maturation takes place for at least three years in small oak barrels while the further refinement is complemented by two more years in the bottle before being released for sale.

La Tavola / The Table

Colore rosso rubino di bella intensità con riflessi che dal porpora virano ad un accenno di granato. Al naso ha sensazioni molto persistenti in cui si colgono profumi di piccoli frutti, vaniglia e cioccolato amaro. Il gusto è etereo, con buona e lunga percezione di frutta matura. Si accompagna a piatti di carni con particolare predilezione per quelli tradizionali bergamaschi in cui è d'obbligo la presenza della polenta. Si beve in ballon ampi sui 18 gradi di temperatura.

Ruby red color with reflections of beautiful intensity that change color from purple to a hint of garnet . The nose has very persistent sensations which captures aromas of berries, vanilla and bitter chocolate .The taste is ethereal , with good and long perception of ripe fruit . It goes well with meat dishes with a particular fondness for the traditional Bergamo where is mandatory the presence of polenta . It is drunk in large ballon on 18 degrees of temperature .



Moscato di Scanzo

Moscato di Scanzo DOCG



La Vigna / The Vineyard

Il nome dichiara senza incertezze l'origine: il "Moscato di Scanzo" è vitigno autoctono plasmatosi nel corso dei secoli per l'opera della natura e dell'uomo sul territorio collinare dell'omonimo comune alle porte di Bergamo. Unico sia dal punto di vista ampelografico che nella ricchezza aromatica, è capace di esprimersi al meglio dopo un periodo di appassimento. Solo i grappoli perfettamente sani ed integri vengono avviati all'appassimento posandoli per circa 40 giorni sui tradizionali graticci.

The name clearly reveals its origin Moscato di Scanzo is an autochthonous vine moulded through the millennia by nature and man in the Scanzo hills near Bergamo. It belongs to a very rare family -red Muscat grapes- yet the intrinsic features are absolutely unique in terms of the vine itself (and the aroma, which is enhanced after a period of drying).

La Cantina / The Wine Cellar

Dopo lentissima fermentazione a contatto con le bucce, il vino viene affinato in acciaio e quindi in bottiglia per un periodo complessivo di almeno due anni. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi che con il passar del tempo virano dal porpora al granato.

Only the healthy and entire grapes are placed on mats to dry. When they have reached the required concentration, generally in early December - they are vinified using the same care with which they are picked. After very slow on-skin fermentation, the wine is refined in steel and then bottled and left for at least two years.

La Tavola / The Table

I fiori (rosa passita), la frutta nei vari stadi di maturazione e conservazione (da quella fresca a quella candita), le spezie con una penetrante sensazione pepata sono il marchio caratteristico che si coglie al naso. In bocca è morbido, vellutato e garbatamente dolce. Le medesime sensazioni colte al naso si fermano lungamente nel palato, riempiendolo. E' vino adatto a meditazioni e conversazioni. Tradizionalmente lo si accompagna alla pasticceria secca o in modo più azzardato, a formaggi erborinati. Consigliamo di apprezzarlo in bicchieri a tulipano di media grandezza servendolo ad una temperatura compresa tra i 16 ed i 18 gradi.

The appearance is deceptive: the intense ruby-red colour with reflections that gradually change from mauve to brick-red as it matures (it ages extremely well) does not immediately reveal the explosion of scents that delight the nose with smell of flowers (dry rose), fruit at various stages of maturity and preservation (from fresh to candied), spices, plus a penetrating peppery sensation that is its trademark. It tastes smooth and sweet, with enough punch to avoid excess. The same sensations picked up by the nose dwell at length on the palate, filling it entirely. Suitable for meditation and conversation. Serve with biscuits (or even chocolate when extra mature or with marbled cheese) in small tulip or similar glasses at 14-16°C.



Moscato di Gandosso

Valcalepio Moscato Passito di Gandosso DOC

La Vigna / The Vineyard

La vigna di “Moscato di Scanzo” messa a dimora attorno alle cantine di Gandosso, ha caratteristiche particolari, dovute soprattutto alla natura pedologica dei terreni costituiti da calcare in grande concentrazione. La maturazione è tardiva rispetto alla zona di Scanzo ed il contenuto in acidità notevolmente più sostenuta. Tradizionale il sistema di allevamento con pergoletta bergamasca a tralcio non troppo corto per assecondare la predisposizione del vitigno a fruttificare meglio sulle gemme più lontane.

The Vineyard of “Moscato di Scanzo” located around Tallarini estate in Gandosso, has particular characteristics due to the pedological nature of soils constituted by limestone in big concentration. The maturation is late compared with the area of Scanzo and the content of the acidity is high. The system of growth is traditional, with a typical Bergamo-style trellis, not too short in order to support the tendency of the Vineyard to fructify best on the farer buds.

La Cantina / The Wine Cellar

Le uve selezionate nel vigneto di “Moscato di Scanzo” del Fontanile rimangono a passire per più di un mese in cassette di legno, sempre tenute sotto controllo e mondate dagli acini non perfettamente “maturati”. Nel mese di dicembre, generalmente con un ritardo di una settimana rispetto a quelle provenienti dalla zona classica di Scanzo, vengono vinificate con molta cura ed attenzione. La fermentazione è lentissima ed il successivo affinamento del vino prevede il passaggio in una percentuale tra il 20 ed il 30% del totale in piccole botti di ciliegio. The grapes selected in the Vineyard of “Moscato di Scanzo” of Fontanile remain to wither for more than a month in wooden boxes, always kept under control and peeled by grapes not perfectly “ripened”. In December, with a late of a week respect the classic area of Scanzo, are vinified with care and attention. The fermentation is very low and the next refinement of the wine provides the passage of a percentage between 20% and 30% of the total in little wooden cherry barrels.



La Tavola / The Table

Colore intenso con riflessi granati. I profumi freschi e floreali di lunga persistenza, in ciò supportati e rinvigoriti da un piacevole tenore di acidità. Salvia sclarea, chiodi di garofano, rosa canina, frutta secca e confettura sono alcuni dei sentori più evidenti. In bocca risulta pieno e strutturato, fresco e serbevole con note inconfondibilmente legate al profilo aromatico del vitigno. Si serve tra i 14 ed i 16 gradi in bicchieri adatti ai vini da meditazione.

Intense colour with garnet red reflections. Fresh and floral perfume of long persistence, in that supported and reinvigorated by a pleasant tenor of acidity. Clary, cloves, eglantine, dried fruit and jam are some of the most evident scents. In taste it results full and structured and fresh with notes linked to the aromatic profile of the vineyard. Served between 14 and 16 degrees in glasses suitable to meditation wines.



Assolo

Moscato giallo della Bergamasca

New
Packaging
2019



La Vigna / The Vineyard

I vigneti del Moscato Giallo della Bergamasca sono impiantati appositamente in terreni collinari esposti a interessanti correnti d'aria che permettono a queste uve di essere vendemmiate in maniera tardiva, lasciando "stramaturare" i grappoli direttamente sul tralcio.

The vineyards of the Moscato Giallo the Bergamo are specially planted on hillsides exposed to interesting air currents that allow these grapes to be harvested in a late, leaving "stramaturare" bunches directly on the vine.

La Cantina / The Wine Cellar

Le uve, abbandonate già da una buona parte di succo, sono sottoposte a successivo appassimento. La lenta fermentazione del mosto, carico di zuccheri, conferisce una notevole cremosità al vino. La maturazione inizia nell'acciaio per proseguire nel legno per diversi mesi.

The grapes, abandoned since a good portion of juice, are subjected to successive drying. The slow fermentation of the must, full of sugar, gives a remarkable creaminess to the wine. The maturation in the steel begins to proceed in the timber for several months.

La Tavola / The Table

La sensazione è di assaporare dell'oro sotto forma liquida. Si sprigionano profumi di fiori di zagara, mango, maracuja per terminare con il gusto del miele. Sulla tavola si può incontrare con svariati dessert ma il connubio perfetto rimane con formaggi leggermente erborinati a pasta dura. Temperatura di servizio compresa tra i 12 e i 15 gradi.

The feeling is to savor gold liquid form. Emanate scents of fine orange blossom, mango, passion fruit to finish with the taste of honey. On the table you can meet with a variety of desserts but remains the perfect combination with lightly herbed cheese hard cheese. Serving temperature between 12 and 15 degrees.

