

# Maddalena

## Bergamasca Franconia Rosato IGP



### DESCRIZIONE

Marco e Angelo Pecis hanno in comune gli antenati e l'amore per l'Imberghem. Dalla loro collaborazione nascono i vini Vallonghe: Marco cura con passione il vigneto di Foresto e Angelo ne trasforma sapientemente i frutti.

Questo vino rosato è ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pressatura diretta delle uve e fermentazione del mosto a bassa temperatura. Vino di estrema piacevolezza, dal colore rosato intenso con riflessi rubini, presenta note di ciliegia, fragola e agrumi, fresco e persistente. Servito alla temperatura di 10-12 °C è adatto per accompagnare primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

### SCHEDA TECNICA

**Annata:** 2021

**Gradazione:** 13°

**Bottiglia:** borgognotta

**Tappo:** 24x44 Nomatic

**Come è stato ottenuto:** è ottenuto con uve Franconia (Imberghem in dialetto bergamasco) con pressatura diretta delle uve e fermentazione del mosto a bassa temperatura.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di estrema piacevolezza; dal colore rosato intenso con riflessi rubini, presenta note di ciliegia, fragola e agrumi, fresco e persistente.

**Abbinamenti:** servito alla temperatura di 10-12 °C è adatto per accompagnare primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

**Allergeni:** contiene solfiti.

SHOP

