

# *Suliss – Rosso della Bergamasca IGT*

*L' Azienda Agricola Locatelli Caffi si esprime in una tradizione vitivinicola ultrasecolare. Di generazione in generazione la volontà e la passione nel produrre vino si sono tramandate sino ai giorni nostri. L' Azienda si estende nella suggestiva zona pedecollinare nel cuore della produzione del DOC bergamasco, a ovest del lago d'Isèo. Una produzione enologica di quantità contenuta, ma di indubbio valore qualitativo. L'80% della produzione è destinata al Valcalepio Rosso DOC (uve Merlot, Cabernet Sauvignon) e la restante al Valcalepio Bianco DOC (Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio), e Valcalepio Moscato Passito (vitigno Moscato di Scanzo in purezza) previo appassimento.*



**Uvaggio:** 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura – fermentazione dei mosti a temperatura controllata

**Resa uva/ha:** 90 q.li

**Resa uva/vino:** 60 % - 65 %

**Invecchiamento:** 3 mesi in botti di rovere

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Rosso rubino, con riflessi porpora

**Profumo:** Fruttato, con sentori di marasca, lampone e sottobosco

**Gusto:** Vino di pronta beva, secco, mediamente tannico, piacevole, sapido di buona persistenza.

**Caratteristiche Tecniche:** \*Alcool volumetrico: 12,50 %

\*Acidità totale: 5,5 gr/l \*Estratto secco: 26,0 gr/l

**Abbinamenti a tavola:** Ideale per piatti di carne, formaggi e primi piatti con sughi.

**Temperatura di degustazione:** 18 °C o fresco di cantina 15 - 16 °C

**Contenitori:** Bottiglie vetro da 0,750lt, 1,50 lt.

**Dispositivo di chiusura:** Tappo sintetico

**Capsula:** Materiale termoretrattile

**Imballo:** Cartoni da 6 – 12 bottiglie