

Vini pensati e realizzati nel rispetto
e valorizzazione di due intelligenze:
quella della natura e quella dell'uomo.

Pjeras 2015

Bergamasca Rosso IGP
Cabernet Sauvignon
2015



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale



Vinificazione

Fermentazione della durata di 30 giorni con
pre-macerazione a freddo del pigiato.

Affinamento

18 mesi in tonneaux e barrique di rovere con
successivo lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione

Cupo. Si presenta al naso con note di piccoli frutti
rossi, ciliegia, spezie, cioccolato e caffè. In bocca
l'ingresso è tannico. L'ottima gradazione alcolica
sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.



Abbinamenti

Si abbina a formaggi stagionati, salumi cotti e carni
arrosto, alla brace o stufati. Ideale semplicemente
per ravvivare la conversazione e la convivialità.

Temperatura di
servizio
16/18°

Alcol
16% vol

