



Pagus Claudensium

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Dorona

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per ettaro: 90 q/ha

Tipo di raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, fermentazione del mosto con le bucce a temperatura controllata a 16°C per 10-15 giorni, pressatura soffice, affinamento per 6 mesi in botti di acciaio e 6 mesi in bottiglia

Affinamento: 6 mesi in botti di acciaio e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo: intenso e complesso, sentori di frutta a polpa gialla con note balsamiche e iodate.

Sapore: grande pienezza e persistenza (quasi a ricordare un vino rosso), si ritrovano frutti gialli maturi con note mentolate e di liquirizia. Interessante sapidità.

Gradazione alcolica: 13,5 %

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 14 - 16°C.

Abbinamenti gastronomici: Interessante come vino da meditazione per riscoprirne i lati più nascosti. Si abbina molto bene con carni rosse, pesci molto elaborati o formaggi stagionati.

Storia e curiosità: Oggi è stato possibile dare un nome a quell'uva bella e misteriosa: "Dorona", giunta fino a noi grazie ai commerci della Repubblica di Venezia con il lontano Oriente. La "Dorona" ha così messo radici sulle nostre colline, che hanno visto la presenza della vite fin dai tempi dell'Impero Romano (Pagus Claudensium).

La vinificazione effettuata con la fermentazione "in rosso" cioè del mosto a contatto con le vinacce, permette al vino di arricchirsi di colore, profumi, aromi propri della buccia, dando origine ad un prodotto corposo e strutturato.



BERGAMINI

Azienda Agricola