



PEDRINIS

Azienda Agricola Pedrinis





VALCALEPIO

Una località speciale per
la coltivazione della vite
da tempo memorabile



La Valcalepio, situata nel cuore della Lombardia, si estende dalle rive occidentali del lago d'Iseo, verso le colline e le prealpi orobiche, e poi man mano arriva a lambire la città di Bergamo fino al fiume Adda. Il paesaggio è caratterizzato da dolci pendii e saliscendi ondulati. Per la particolare tradizionale produzione enologica, la Valcalepio è stata dichiarata zona a denominazione d'origine controllata.

L'impresa agricola Pedrinis sorge a breve distanza dal trecentesco castello di Carobbio degli Angeli, trasformato nel 1600 in convento dai Carmelitani, proprio nel cuore della verdeggianti Valcalepio, una terra dal clima asciutto d'inverno e ventilato d'estate, dove



i vigneti sono frammisti a boschi e prati. Nella tradizione di questa terra e della nostra famiglia, i nostri vini portano il nome latino dei discendenti di Joanus, capostipite dei nostri avi e cittadino di Bergamo fin da prima dell'anno 1470.

La passione per la lavorazione dei vini viene tramandata fino alle generazioni che oggi proseguono questa nobile attività con apprezzati risultati qualitativi.

Il continuo aggiornamento delle pratiche e delle tecniche colturali nel vigneto, insieme all'avanzata conoscenza enologica e all'amore per il nostro lavoro, ci consentono la realizzazione di vini preziosi e raffinati. Armonia e delicatezza nascono da una scrupolosa e attenta lavorazione, per la gioia del buon bere e della vostra tavola.



PEDRINIS

I nostri vini tramandano
la cultura del buon bere
e l'amore per la buona tavola



In provincia di Bergamo la vite viene coltivata da tempi molto remoti, tanto che nell'epoca romana si parla già di un tempio dedicato a Bacco, che sorgeva nell'antico borgo di San Lorenzo.

Gli storici riferiscono che nel XVI° secolo la nostra provincia produceva molto più vino del suo fabbisogno, circa tre volte tanto, e che la vite veniva coltivata non solo in collina, ma anche in pianura. Molto ricercati erano i vini della Valcalepio e della Val San Martino, sia i rossi che i bianchi, di pronta beva, ma anche resistenti e atti all'invecchiamento.

La zona collinare che si estende per circa 70 km da est a ovest è particolarmente vocata per la coltivazione della vite, per la sua felice esposizione e per il clima particolarmente mite.



Sino a circa il 1960 la superficie a vigneto si mantenne costante, poi con l'intensa industrializzazione diminuì progressivamente passando da 6500 ettari agli attuali 1500, ma è proprio in questo periodo che si è assistito ad un rapido miglioramento degli impianti e ad una perfezionata tecnica ecologica, fino ad arrivare ai traguardi odierni.

Come scriveva verso la fine del '700 il conte Marco Tonini Foresti, letterato bergamasco:

“Il vino per la verità è il più prezioso licore e il più universale che all'umano genere venga preparato. Esso è il condimento e la delizia delle nobili mense e sembra a lui destinato a somministrare vigore e salute.”

Situata su dolci pendii e saliscendi naturali l'Azienda Agricola Pedrinis racconta attraverso i suoi vigneti di circa 4 ettari l'emozione di questa valle dove il clima, la terra e i vitigni sapientemente valorizzati nella tradizione, danno vita a vini preziosi e raffinati.





PEDRINIS
Azienda Agricola Pedrinis

TONOLUS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

PETRINUS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

FELIX
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

BETINUS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

THOMAS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

THOMAS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS

PEDRINIS
CANTINA PEDRINIS
VINO DA TAVOLERA
CANTINA PEDRINIS



Il vino contenuto in questa bottiglia è stato ottenuto da uve Moscato a bacca rossa raccolte nei poderi dell'Azienda Agricola Pedrinis e appassite in fruttai per consentire il passaggio nel vino di tutti gli aromi varietali e dei profumi inebrianti di rosa, fiori rossi e frutti colorati in genere. Tipico vino da dessert e formaggi stagionati. Da apprezzare anche come vino da meditazione.

Servire a 16°-18°C.

Disponibile in confezione da 1, 2, 3 e 6 bottiglie.



Il vino contenuto in questa bottiglia è stato ottenuto da uve raccolte nei poderi dell'Azienda Agricola Pedrinis. L'elevato contenuto zuccherino, conferito dalla sovramaturazione e passaggio in fruttai, permettono un gusto dolce e suadente da abbinare a desserts e formaggi stagionati. Da apprezzare anche come vino da meditazione.

Servire a 16°-18°C.

Disponibile in confezione da 1, 2, 3 e 6 bottiglie.



Il vino contenuto in questa bottiglia è stato ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay prodotto in azienda e vinificato a tutela e conservazione di tutti i profumi e gli aromi varietali di partenza. L'evoluzione in bottiglia porta a un prodotto del quale si consiglia la degustazione abbinandolo ad antipasti, primi piatti e a tutte le portate di pesce.

Servire a 10°-12°C.

Disponibile in confezione da 2, 3 e 6 bottiglie.



Il vino contenuto in questa bottiglia è stato ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate in azienda su terreni terrazzati. L'aroma e il bouquet molto fini e variegati ne consigliano l'abbinamento a primi piatti importanti e a tutte le seconde portate.

Servire a 20°C.

Disponibile in confezione da 2, 3 e 6 bottiglie.



TONOLUS

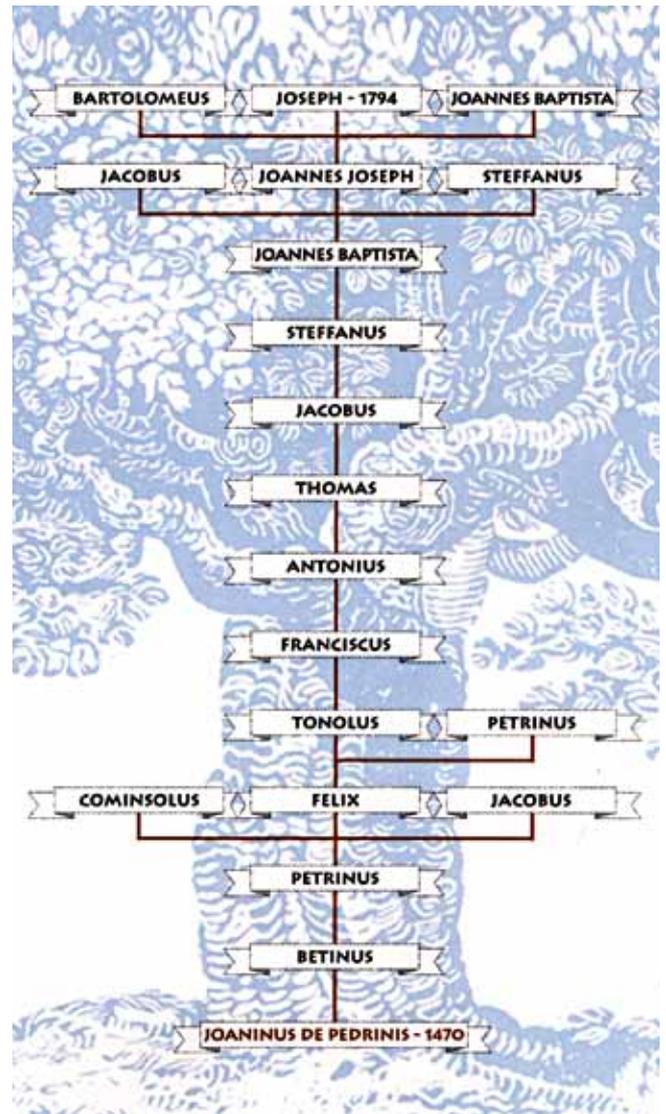
Valcalepio
Rosso Riserva
D.O.C.



Rosso taglio di uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate su terreni terrazzati e invecchiato in legno piccolo. Il vino si abbina a piatti importanti di carni rosse e selvaggina. Stappare la bottiglia con 4-5 ore di anticipo, o meglio ossigenare in ampio decanter.

Servire a 20°C.

Disponibile in confezione da 2, 3 e 6 bottiglie.



Nella tradizione di questa terra e della famiglia Pedrini, tutti i vini dell'Azienda Agricola Pedrini portano il nome latino dei discendenti di Joanus, cittadino di Bergamo fin da prima dell'anno 1470 e capostipite dell'albero genealogico famigliare.



www.pedrinis.it



Sabato
CANTINA APERTA

Ogni sabato mattina
dalle 8,00 alle 12,00
Siamo aperti su prenotazione
per visite e degustazioni

Azienda Agricola Pedrinis
Via Sgaruga, 19
Carobbio degli Angeli
24060 - Bg - Italia
Tel: 035 951256
Fax: 035 953280
Cell. 347 0395062
info@pedrinis.it



PEDRINIS

Azienda Agricola Pedrinis