



---

# BELCREDI<sup>®</sup>

---



[www.belcredi-wine.it](http://www.belcredi-wine.it)

L

Azienda Agricola Belcredi è composta dai Poderi San Martino e Bergamasco situati nel Comune di Montù Beccaria.

Il Podere San Martino è posto ad un'altitudine che va da 250 a 300 m. ed ha una esposizione Sud-Est. Il Podere Bergamasco è posto ad un'altitudine che va da 270 a 300 m. ed ha una esposizione Sud-Ovest.

I nostri vigneti sono allevati con il tradizionale sistema GUYOT che necessita di molte e costose cure manuali ma che ci garantisce sempre un'ottima qualità delle uve. Anche attraverso la potatura, necessariamente povera, cerchiamo di limitare la resa di uva per ettaro, sempre per migliorarne la qualità.

Dopo frequenti ed accurati controlli qualitativi la vendemmia viene effettuata, interamente a mano, per poter fare una selezione dell'uva, quando il giusto equilibrio fra zuccheri e acidità ci consente il massimo della qualità. L'Azienda Agricola Belcredi, con grande rispetto delle tradizioni ma sempre attenta a ciò che la moderna enologia mette a disposizione, adotta per ogni suo vino un particolare sistema di vinificazione atto ad esaltarne i caratteri di qualità e di tipicità.

La nascita e la crescita dei nostri vini sono frutto della natura, ma soprattutto dell'amore e della passione per la vite ed il vino che da sempre contraddistinguono l'Azienda Belcredi.

Montù



**Azienda Agricola BELCREDI di Belcredi Luigi**

27040 Montù Beccaria (PV) - Piazza Umberto I°, 15 bis - Tel/Fax +39 0385. 60054

**Cantina BELCREDI**

27040 Montù Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel/Fax +39 0385.262374 - Fax +39 0385.260641 - Cell. 339 6458047

**Come raggiungerci:**

Dall'uscita dell'autostrada A21 Broni-Stradella seguire per la SS10 direzione Zenevredo, una volta superato si arriva alla fraz. Moriano.

[belcrediwines@hotmail.com](mailto:belcrediwines@hotmail.com)

# Vini Rossi

- **Bonarda Pod. Bergamasco Vivace**

Da una leggera rifermentazione naturale si assapora un vino particolarmente frizzante, ove esalta i profumi di mora e mirtillo. Predilige come accostamenti salumi, primi piatti e grigliate.

0,375 l COD. 134 - 0,75 l COD. 117



- **Riserva San Martino Fermo**

vino di buona struttura particolarmente adatto a piatti importanti di carni rosse. Gradazioni che oscillano da 13,5 - 15,0 % vol.

COD. 108



- **Barbera Pod. Bergamasco Vivace**

caratterizzato dalla sua punta acidula lievemente vivace, contemporaneamente morbido è ideale per i nostri piatti lombardi.

COD. 118

- **Barbera I.G.T. Fermo**

Nasce dalla scelta delle migliori uve Barbera, caratterizzato da un colore rosso rubino è adatto ad accompagnare qualsiasi genere di carne, ma in particolare carni rosse, come arrostiti e grigliate.

COD. 132

- **Barbera Fermo**

ideale per il consumo quotidiano, il suo gusto è secco ma morbido.

1,5 litri COD. 116



contraddistinto dal suo colore rosso rubino intenso, accompagna tutti i piatti della cucina lombarda.

- **Bonarda Vivace**

1,5 litri COD. 115



- **Barbera Vivace**

eccellente il piacere di questo vino, al palato si dimostra giustamente acidulo, con una vena di morbidezza armoniosa e avvolgente.

COD. 107

- **Bonarda Vivace**

da una leggera rifermentazione naturale si assapora un vino particolarmente vivace, ove esalta i profumi di mora e mirtillo. Nel contempo, robustezza e squisita eleganza: è un vino pieno.

COD. 106

# Vini Bianchi

- **Pinot Grigio Pod. Bergamasco Fermo**

adatto ad accompagnare antipasti leggeri e piatti a base di pesce.

COD. 120

- **Riesling Pod. Bergamasco Vivace**

ideale l'accostamento a piatti di verdure e pesce bollito, garantisce piacevolezza e freschezza alla vostra tavola.

COD. 119

- **Chardonnay Pod. Bergamasco Vivace**

dal colore paglierino intenso, profumo giovane fruttato gusto morbido, esalta e scaturisce briosità alla vostra tavola.

COD. 121

- **Moscato Dolce**

accompagna tutti i dessert e in particolare la pasticceria finissima

COD. 136

- **Cortese Vivace**

autoctono di uve cortese si vinifica in oltrepo' in modo vivace, vino sapido e fragrante, profumato con sentore erbaceo.

COD. 111

- **Riesling Vivace**

dall'omonima uva, con una piccola aggiunta di riesling renano, si ottiene questo vino dal profumo fruttato di mela golden.

COD. 112

- **Pinot Grigio Fermo**

caratterizzato da un colore paglierino, riflessi ramati, gusto morbido ed equilibrato è ideale per piatti a base di pesce.

COD. 114

- **Chardonnay Fermo**

chardonnay in purezza rigorosamente fermo, ideale per aperitivi ...richiesta limitata.

COD. 113

- **Pinot Rosé Vivace**

dal colore rosa carico, il profumo è penetrante con sentori fruttati. Gusto armonico e frizzante.

COD. 110

- **Pinot Nero Renana Vivace**

**Esclusivo per la ristorazione** raccolto interamente a mano per preservarne l'integrità, subisce una rigorosa rifermentazione, ove viene ad esaltarne il profumo di pesca bianca e mandorla.

0,375 - 0,75 l COD. 133 - 122



# Spumanti



- **Moscato Spumante Dolce**  
dal gusto dolce e fragrante  
è ideale per tutta la pasticceria  
in genere.

COD. 104



- **Pinot Nero Spumante Brut**  
ottenuto da uve pinot nero,  
vinificato in bianco, subisce una  
controllata rifermentazione ove  
viene ad esaltarne i profumi di  
fiori di mandorlo e pesca. Sapore  
decisamente secco.

COD. 103

- **Pinot Nero Extra Dry**  
proveniente da vigneti con  
eccezionale vocazione e resa  
estremamente bassa, nasce  
"l'EXTRA DRY" il suo colore  
tenue, la sua spuma morbida  
e abbondante ne rilancia un  
sentore estremamente unico.  
Ottimo e suadente come aperitivo.

0,75 - 1,5 litri COD. 101 - 125



- **Cuvée D'elite  
Metodo Classico Brut**  
Proviene da uve Pinot Nero e Chardonnay  
questo Cremant frutto di avanzate ricerche  
nella produzione di spumante "Metodo Classico"  
risulta al palato elegante e di buona struttura,  
accarezza pasti a base di pesce.  
Servire freddo!!

COD. 131

- **Sauvignon Millesimé**  
insolito il ritrovo di questo prodotto  
in oltrepo', ha un profumo delicatamente  
aromatico, varietale, ma attenuato rispetto  
agli standar del sauvignon. Setoso morbido  
e invitante puo' essere l'aperitivo, ma  
accompagna anche antipasti di mare.

0,75 - 3 litri COD. 127 - 128



- **Gran Cuvée  
Met. Classico Millesimé**

dal frutto di meticolose e avanzate  
ricerche nella produzione di spumante  
"metodo classico": è sorto un esclusivo  
prodotto con requisiti armonici, ricco  
di un bouquet ampio, carezzevole, con  
remiscenza di albicocca e vaniglia.  
Servire freddo!!

0,75 - 1,5 litri COD. 102 - 123



# Magnum

- **Sauvignon Millesimé**

6 litri COD. 128 - 129



- **Gran Cuvée Met. Classico Millesimé**

3 litri COD. 124

- **Il Gobbo**  
Vinificato in modo tradizionale con leggero affinamento in legno

accompagna bene piatti piccanti e a base di carne (bolliti) e formaggi stagionati

3 litri COD. 140



- **La Croatina**

sorta nei primi dell'800, la croatina vino di antichissime origini con immemorabili profumi e sentori unici, riempiva le tavole conferendo a tutti allegria e serenità. Vino aristocratico...

1,5 litri COD. 130

# Grappe

- **Grappa di Bonarda**

Ottenuta da una distillazione accurata a bagnomaria da vinacce morbide e succose di uva Croatina dell'Oltrepò Pavese. Sapore morbido, fruttato e persistente.

COD. 142

- **Grappa di Bonarda Barricata**

A seguito di un rigoroso processo di distillazione, questa grappa viene affinata in barrique per mesi 3, ove se ne scaturisce un sorprendente risultato. Morbida, dai sentori di tabacco e vaniglia.

COD. 143



- **Grappa di Moscato**

La più caratteristica di tutte le grappe, anch'essa proviene da un'accurata distillazione a bagnomaria, ove fragranza ed armonia la fanno da padrona. Brillante, dal sapore aromatico intenso.

COD. 141

- **Liquore grappa Fior di Camomilla**

Liquore ottenuto dall'infusione dei capolini della camomilla, che macerando a contatto di un'ottima grappa fruttata, con l'aggiunta di zuccheri e altri segreti naturali, si arriva al sorprendente risultato. Servire freddo!!

COD. 144

