



BELCREDI[®]



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 - 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

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



- **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



- **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

- **Sangue di Giuda Vivace Dolce**

questo vino affonda le sue origini esclusivamente nel territorio dell'oltrepo. Il suo sapore dolce, la sua schiuma rosso sangue, ne fanno un vino unico

COD. 105



- **Barbera D.O.C. 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.

0,375 l - COD. 148





- **Barbera Fermo**
ideale per il consumo quotidiano, il suo gusto è secco ma morbido.

1,5 litri COD. 116

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

COD. 107



- **Pinot Nero dell'O.P. D.O.C. vinificato in rosso**

L'accurata cernita dei grappoli, una prolungata macerazione e la fermentazione a temperatura controllata, ci permette di ottenere un vino molto caratteristico. Squisito l'abbinamento con risotti, carni rosse e bianche e pesci saporiti.

COD. 147



- **Bonarda Vivace**
contraddistinto dal suo colore rosso rubino intenso, accompagna tutti i piatti della cucina lombarda

1,5 litri COD. 115

- **Bonarda Vivace**
da una leggera rifermentazione naturale si assapora un vino particolarmente vivace, ove esalta i profumi di mora e mirtillo. Nel contempo, robustezze 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

- **Moscato Dolce**

accompagna tutti i dessert e in particolare la pasticceria finissima

COD. 136

- **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

- **Chardonnay Pod. Bergamasco Vivace**

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

COD. 121





- **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 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 preservare l'integrità,
subisce una rigorosa rifermentazione,
ove viene ad esaltarne il profumo di
pesca bianca e mandorla.

0,375 - 0,75l 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



- **Osiria Rosè Extra Dry**

Nasce da uve pino nero vinificato in Rosè, dal colore rosa carico,
il profumo è penetrante con sentori fruttati e sapore armonico.
È adatto ad accompagnare antipasti leggeri e secondi a base di
pesce, decisamente fantastico per l'aperitivo. Servire freddo!

COD. 146



- **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

- **Riserva
San Martino Pintone**
vino di buona struttura
particolarmente adatto a piatti
importanti di carni rosse.

12 litri COD. 126

- **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



BELCREDI

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



- **Liquore Bargnolino**

Dall'infusione di bacche di Pruno Spino (Prugnole mature), si ottiene un digestivo comunemente chiamato Bargnolino, con una gradazione alcolica moderata, in grado di soddisfare le più particolari esigenze della nostra alimentazione

COD. 145