





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.





Azienda Agricola BELCREDI di Belcredi Luigi

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

Cantina BELCREDI

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

Come raggiungerci:

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

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

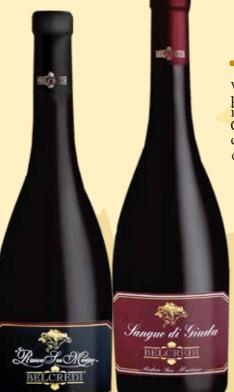
COD. 118



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 arrosti e grigliate.

COD. 132





Riserva San Martino Fermo

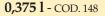
vino di buona struttura particolarmente adatto a piatti importanti di carni rosse. Gradazioni che oscillano da 13,5 - 15,0 % vol. COD. 108

Sangue di Giuda Vivace Dolce

questo vino affonda le sue origini esclusivamente nel terriorio 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 arrosti e grigliate.







• 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



COD. 120

BELCRED

• Riesling Pod. Bergamasco

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

COD. 119

Moscale

RELCRED



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.



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.

• Pinot Nero Renana Vivace

Esclusivo per la ristorazione

raccolto interamente a mano per preservare l'integrità, subisce una rigorosa rifermentazione, ove viene ad esalterne il profumo di pesca bianca e mandorla.

0,375 - 0,751 COD. 133 - 122



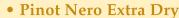
pumanti

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

COD. 104



COD. 103



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

Cuvèe D'elite

Proviene da uve Pinot Nero e Chardonnay questo Cremant frutto di avanzate ricerche nella produzione di sp<mark>umante "Metodo Classico"</mark> risulta al palato elegante e di buona struttura, accarezza pasti a base di pesce.

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 Cuvèe

Servire freddo!!

Met. Classico Millesimè 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.

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



Pinot Ners

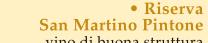
Magnum



• Sauvignon Millesimé

Gran Cuvèe Met. Classico Millesimè

3 litri COD. 124



vino di buona struttura particolarmente adatto a piatti importanti di carni rosse.

Vinificato in modo tradizionale con leggero affinamento in legno accompagna bene piatti piccanti e a base di carne (bolliti) e formaggi stagionati

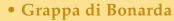


sorta nei primi dell'800, la croatina vino di antichissime origini con immemorabili profumi e sentori unici, riempiva le tavole conferendo a tutti allegria e serenità. Vino aristocratico...

1,5 litri COD. 130



Grappe



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



CHARM

• 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



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