








Situata tra le colline di Sotto il Monte, la Cantina Sant'Egidio si distingue per la scelta consapevole di coltivare i propri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica. Un approccio fondato sul rispetto dell'equilibrio naturale che, negli anni ha portato a una qualità superiore e a vini capaci di esprimere l'identità autentica del territorio. Ogni vendemmia è il risultato di un lavoro artigianale attento e sostenibile, che considera la vigna parte di un ecosistema da preservare.



		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	Ronco di Sera	Merlot e Cabernet Sauvignon	Rosso rubino intenso. Al naso offre sentori di prugna matura, spezie dolci e note tostate. Il sorso è avvolgente, con tannini morbidi e finale lungo e speziato.	Carni rosse alla brace, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.
	Turano	Cabernet Sauvignon 100%	Rosso rubino fitto. Profumi di ribes nero, pepe verde e note balsamiche. Al gusto è elegante, con una buona freschezza e ben bilanciato da un tannino fine e una lunga persistenza.	Arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti di carne in umido.
	Tessere	Merlot 100%	Colore rosso rubino brillante. Profumo fruttato di ciliegia e lampone con sfumature erbacee. Al palato è morbido e armonico, chiusura elegante e una persistenza armonica.	Ottimo con primi piatti al ragù, carni bianche e salumi tipici bergamaschi.
	Marinele	Moscato Giallo 100%	Giallo dorato con riflessi verdi. Al naso esprime note aromatiche di fiori bianchi, litchis e agrumi. In bocca è secco, fresco e fragrante, con un finale sapido e agrumato.	Aperitivi, pesce di lago, formaggi freschi, piatti speziati della cucina asiatica.
	Danza Folk	Malvasia aromatica di Candia (orange wine)	Colore ambrato chiaro. Profumo intenso e complesso di albicocca secca, miele e erbe aromatiche. Bocca ricca e tannica, con struttura importante e finale persistente.	Cucina etnica, formaggi stagionati, piatti speziati e carni bianche al curry.
	L'Ora d'Oro	Moscato giallo passito	Giallo dorato carico. Al naso emergono miele, fiori di zagara e scorza d'arancia. Il palato è morbido, strutturato e di grande eleganza, con equilibrio tra dolcezza e freschezza.	Ottimo con foie gras, crostate di frutta secca e formaggi erborinati.

