



Vini pensati e realizzati nel rispetto e valorizzazione di due intelligenze: quella della natura e quella dell'uomo.



Vento Fermo Cabernet Franc



SENZA
SOLFITI

Bergamasca Cabernet Franc IGP
100% Cabernet Franc
2018



Vendemmia

Manuale in piccole cassette (Raccolta il 20/07)

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

45 q/ha



Vinificazione

Uva minuziosamente selezionata, raffreddata e fermentata ad acino intero e a temperatura controllata.

Affinamento

Maturazione in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi durante i quali svolge la fermentazione malolattica.

Degustazione

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta fresca, ciliegia e prugna con una marcata sensazione speziata tipica della varietà. Al palato l'ingresso è fresco, armonico con un'ottima persistenza che richiama le sensazioni percepite all'olfatto.



Abbinamenti

Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio
16/18°

Alcol
13,5% Vol

Solforosa
< 10 g/L

Le Corne
vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

