



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



# Vento Fermo Merlot



**SENZA  
SOLFITI**

**Bergamasca Merlot IGP**  
100% Merlot  
2018



#### **Vendemmia**

Manuale in piccole cassette (Raccolta il 21/09)

#### **Selezione Uva**

Selezione in campo  
Selezione pre-diraspatura  
Tavolo di cernita manuale

#### **Resa per ettaro**

Merlot 75 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 intenso con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per i suoi tipici profumi vinosi che ricordano la frutta fresca, la ciliegia e la prugna. Al palato l'ingresso è fresco, armonico e vellutato.



#### **Abbinamenti**

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

**Temperatura di servizio**  
16/18°

**Alcol**  
13,5% Vol

**Solfosora**  
< 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 →

