



Le Corne



# Divenire '18

## Enrico di Borgogna

Imbottigliato nel 2018 in occasione  
del festival #Donizetti200

### Vitigno

Pinot nero 100%

### Vinificazione

L'uva raccolta nelle ore più fresche della giornata, viene depositata in piccole cassette e portata in cantina dove è sottoposta a pigiadiraspatura e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con continui rimescolamenti del pigiato.

### Affinamento

Barrique e tonneaux

### Degustazione

Si presenta con colore rosso rubino intenso che denota l'estrema giovinezza del vino. Al naso si apre con note di frutta rossa (ciliegia) e note di vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato si evidenziano la bella acidità e la dolcezza dei tannini che ne permette una beva precoce.

### Dati analitici

Alcol: 13,5% vol.