



Le Corne



## Forte Terra

### Denominazione

Bergamasca Pinot Grigio IGT Biologico

### Vitigno

100% Pinot Grigio

### Vinificazione

L'uva raccolta in piccole cassette da 20 kg viene portata in cantina e fatta raffreddare. Pressata direttamente a grappolo intero per conservare integra l'acidità e la freschezza.

### Annata

2017

### Affinamento

Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino matura in vasche d'acciaio a temperatura compresa tra i 2 e i 4 °C prima di essere lavorato e messo in bottiglia.

### Degustazione

Colore giallo carico con riflessi tendenti al bronzo. Al naso si apre con sentori di frutta esotica, fiori bianchi e pietra focaia. Al palato si presenta armonico e morbido con una chiusura sapida e vellutata.

### Servizi e abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce o minestre, non disdegna carni bianche arrosto. Servire a 10-12 °C

### Dati analitici

Alcool: 12,5% Vol

### Formato e confezione

Borgognotta da 0,75 lt x 6bt in cassa cartone