



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

Forte Terra Chardonnay



Bergamasca Bianco IGP
100% Chardonnay



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

Chardonnay 75 q/ha



Vinificazione

Soffice pigiatura con breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica del mosto fiore a temperatura controllata.

Affinamento

Parzialmente (10% circa) affinato in botti di rovere per 6 - 8 mesi, la restante parte conservata per 6 mesi in vasche d'acciaio a bassa temperatura in atmosfera controllata (gas inerte).

Degustazione

Colore giallo paglierino tenue, con profumi intensi di pesca bianca, fino ai frutti esotici in note più evolute. Il sapore è pieno, asciutto, delicatamente acidulo e con buona sapidità.



Abbinamenti

Si abbina con piatti a base di pesce e carni bianche.

Riconoscimenti

- ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2019

Temperatura di servizio

08 - 10°

Alcol

13,5% Vol

Le Corne
Vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

