



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



Divenire 1817



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero 2015



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo

Selezione pre-diraspatura

Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

40 q/ha



Vinificazione

Pinot Nero derivante da vigne selezionate fermentato a temperatura controllata.

Affinamento

12 mesi in barrique di rovere da 225 lt e lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione

Rosso rubino intenso con riflessi violacei che denotano l'estrema giovinezza del vino. Al naso si apre con note di frutta rossa, ciliegia, prugna e note di vaniglia, cacao e spezie. Al palato si evidenziano la bella acidità e l'imponente massa tannica legata alla splendida annata.

Temperatura di servizio

16/18°

Alcol

13% 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 →

