



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



Divenire 1818



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero 2016



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 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 setosità dei tannini che ne permette
una beva precoce.

Temperatura di servizio

16/18°

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 →

