



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



Divenire 1820



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero 2018



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo sui grappoli

Selezione pre-diraspatura sui grappoli

Tavolo di cernita manuale sull'acino diraspato

Resa per ettaro

40 q/ha



Vinificazione

Macerato a freddo per cinque giorni
e fermentato per venti giorni.

Affinamento

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

Degustazione

Rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso sentori
di frutta rossa, prugna, erbe aromatiche, spezie e vaniglia.
In retrogusto note floreali. Fresco con buona acidità
in ingresso bocca. Strutturato con tannini succosi.

Temperatura di servizio

16/18°

Alcol

14% Vol

