



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



Divenire 1823



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero 2020



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 fermentato e macerato a bassa temperatura.

Affinamento

18 mesi in barrique di rovere da 300 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 evidenzia la bella acidità.



Abbinamenti

Selvaggina da primo, carni rosse cucinate con creme, formaggi stagionati e saporiti.

Temperatura di servizio

16/18 °

Alcol

14% Vol

