



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



Vento Fermo Cabernet Franc



SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

**Bergamasca IGP
Cabernet Franc**



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale



Vinificazione

Uva minuziosamente selezionata, raffreddata e fermentata ad acino intero e a temperatura controllata.

Affinamento

Maturazione in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi durante i quali svolge la fermentazione malolattica.

Degustazione

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta fresca, ciliegia e prugna con una marcata sensazione speziata tipica della varietà. Al palato l'ingresso è fresco, armonico con un'ottima persistenza che richiama le sensazioni percepite all'olfatto.



Abbinamenti

Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto, ottimo come aperitivo.

-
- **Riconoscimenti**
 - ARGENTO Mundus Vini 2020
 - ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2021
 - ARGENTO AWC Vienna 2021
 - Viniplus 2022
-

Temperatura di servizio
15 - 17°

Solforosa
< 10mg/L

Le Corne
Vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

