



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



SENZA SOLFITI  
AGGIUNTI

# Vento Fermo Merlot

Bergamasca IGP  
Merlot



## 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 intenso con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per i suoi tipici profumi vinosi che ricordano la frutta fresca, la ciliegia e la prugna. Al palato l'ingresso è fresco, armonico e vellutato.



## Abbinamenti

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

## Riconoscimenti

- ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2021
- ARGENTO AWC Vienna 2021
- ORO Concours Mondial de Bruxelles 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 →

