



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



Divenire 1820



Bergamasca IGP
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



Vinificazione

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

Affinamento

In barrique di rovere da 225 lt
e 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 °

Le Corne
Vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

