



Le Corne

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



Lumine

Vino ottenuto da uve appassite
Moscato giallo



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo



Vinificazione

Appassimento dei grappoli in fruttaiolo, pressatura diretta e successivo illimpidimento del mosto, fermentazione in botti di rovere.

Degustazione

Colore giallo carico tendente all'oro antico, aromi di frutta candita, albicocca disidratata e spezie. Dolce al palato, fresco e con sferzante acidità.



Abbinamenti

Vino da meditazione e da fine pasto, in abbinamento ai dolci. Può essere abbinato splendidamente a formaggi a pasta molle o erborinati e a foie gras.



Temperatura di servizio

12 - 14°

Le Corne
Vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

