Le Corne

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

CORNE

Bergamasca Rosso IGP

Vendemmia
Manuale in piccole cassette

Selezione Uva
Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Vinificazione
Fermentazione separata delle uve merlot e cabernet sauvignon a temperatura controllata e successivo taglio a freddo.

Affinamento
In tonneaux e barrique di rovere e lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione
Profondo e nero. Si presenta al naso con note di frutta rossa, spezie, erbe aromatiche e vaniglia. In bocca l'ingresso è fresco e tannico. L'ottima gradazione alcolica sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.

Abbinamenti
Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto. Si abbina con carni rosse alla brace o stufati. Ottimo per accompagnare formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio
16 - 18°

Scopri
< Le Corne