



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

DIVENIRE 1818

Bergamasca IGP

Pinot Nero 2016



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo

Selezione pre-diraspatura

Tavolo di cernita manuale



Vinificazione

Pinot Nero derivante da vigne selezionate fermentato a temperatura controllata.

Affinamento

In barrique di rovere da 225 lt e lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione

Rosso rubino intenso che denota l'estrema giovinezza del vino. Al naso si apre con note di frutta rossa, ciliegia e note di vaniglia, liquirizia e cannella.

Al palato si evidenziano la bella acidità e la setosità dei tannini che ne permette una beva precoce.

Temperatura di servizio

16 - 18°



Scopri
< Le Corne