



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

DIVENIRE 1819

Bergamasca IGP

Pinot Nero 2017



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 brillante con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta rossa, ciliegia, erbe aromatiche, spezie e cioccolato. In retrogusto note floreali ed intense. Fresco con buona acidità in ingresso bocca. Strutturato con tannini succosi.

Ottimo adesso con grande capacità di invecchiamento

Temperatura di servizio

16 - 18°



Scopri
< Le Corne