Le Corne

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

VENTO FERMO MERLOT

Bergamasca IGP

Merlot

Vendemmia
Manuale in piccole cassette

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

Vinificazione
Uva minuziosamente selezionata, raffreddata e fermentata ad acino intero e a temperatura controllata.

Affinamento
Maturazione in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi durante i quali svolge la fermentazione malolattica.

Degustazione
Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per i suoi tipici profumi vinosi che ricordano la frutta fresca, la ciliegia e la prugna. Al palato l'ingresso è fresco, armonico e vellutato.

Abbinamenti
Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto.

Temperatura di servizio
15 - 17°

Solforosa
< 10mg/L

Scopri
< Le Corne

Le Corne Località Corne, Grumello del Monte (BG) info@lecorne.it