


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


# Corne 2015

**Bergamasca Rosso IGP**  
65% Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon  
2015

 **Vendemmia**  
Manuale in piccole cassette


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

**Resa per ettaro**  
Merlot 62 q/ha  
Cabernet Sauvignon 43 q/ha

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

**Affinamento**  
18 mesi in tonneaux e barrique e di rovere 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. Ideale semplicemente per ravvivare la conversazione e la convivialità.

- **Riconoscimenti**  
ARGENTO AWC Vienna 2019  
BRONZO Decanter World Wine Award 2019  
ARGENTO Mundus Vini 2019 The Grand  
ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2020  
ORO Concours Mondial de Bruxelles 2020  
ORO AWC Vienna 2020

**Temperatura di servizio**  
16/18°

**Alcol**  
15,5% Vol

