



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



Le Corne

Vento Fermo Merlot



SENZA
SOLFITI

Bergamasca Merlot IGP
100% Merlot
2018



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

Merlot 75 q/ha



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
16/18°

Alcol
13,5% Vol

Solforosa
< 10 g/L

Le Corne
vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

