



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



Divenire 1819



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero
2017



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale



Resa per ettaro

40 q/ha

Vinificazione

Pinot Nero derivante da vigne selezionate fermentato a temperatura controllata.

Affinamento

12 mesi 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



Riconoscimenti

BRONZO Decanter World Wine Award 2020

Temperatura di servizio
16/18 °

Alcol
14,5% Vol

Le Corne
vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

