



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



Forte Terra Pinot Grigio



Bergamasca Pinot Grigio IGP
100% Pinot Grigio
2020



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

Pinot Grigio 65 q/ha



Vinificazione

Uva raffreddata e pressata a grappolo intero. Segue la fermentazione alcolica del mosto fiore a temperatura controllata.

Affinamento

Conservazione per 6 mesi in vasche d'acciaio a bassa temperatura in atmosfera controllata (gas inerte).

Degustazione

Colore giallo carico con riflessi tendenti al bronzo. Al naso si apre con sentori di frutta esotica, fiori bianchi e pietra focaia. Al palato si presenta armonico e morbido con una chiusura sapida e vellutata.



Abbinamenti

Si abbina a primi piatti delicati, pesce o carni bianche arrosto, la freschezza e le delicate note floreali lo rendono anche un ottimo aperitivo.



Riconoscimenti

ORO AWC Vienna
ORO Concorso enologico nazionale Pramaggiore

Temperatura di servizio
8/10°

Alcol
13% 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 →

