



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



Divenire 1822



Bergamasca Pinot Nero IGP
100% Pinot Nero
2019



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo dei grappoli
Selezione pre-diraspatura dei grappoli
Tavolo di cernita con selezione acino per acino

Resa per ettaro

35 q/ha



Vinificazione

Macerato a freddo per estrarre colori e profumi
e fermentato a temperatura controllata.

Affinamento

14 mesi in barrique di rovere da 225 lt,
segue lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso sentori
di mirtillo, prugna, spezie e canfora.
In retrogusto note floreali. Fresco con buona acidità
in ingresso bocca. Strutturato con tannini succosi.

Temperatura di servizio
18/20 °

Alcol
14% 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 →

