



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



# Vento Fermo Cabernet Franc



**SENZA  
SOLFITI**

Bergamasca Cabernet Franc IGP  
Cabernet Franc  
2020



**Vendemmia**  
Manuale in piccole cassette

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

**Resa per ettaro**  
45 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 con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta  
fresca, ciliegia e prugna con una marcata sensazione  
speziata tipica della varietà. Al palato l'ingresso è fresco,  
armonico con un'ottima persistenza che richiama le  
sensazioni percepite all'olfatto.



**Abbinamenti**  
Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e  
carni arrosto, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio  
16/18°

Alcol  
13% vol

Solforosa  
< 10mg/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 →

