



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



Forte Terra Chardonnay



Bergamasca Bianco IGP
Chardonnay
2020



Vendemmia
Manuale in piccole cassette

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

Resa per ettaro
Chardonnay 75 q/ha



Vinificazione
Soffice pigiatura con breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica del mosto fiore a temperatura controllata.

Affinamento
Parzialmente (10% circa) affinato in botti di rovere per 6 - 8 mesi, la restante parte conservata per 6 mesi in vasche d'acciaio a bassa temperatura in atmosfera controllata (gas inerte).

Degustazione
Colore giallo paglierino tenue, con profumi intensi di pesca bianca, fino ai frutti esotici in note più volute. Il sapore è pieno, asciutto, delicatamente acidulo e con buona sapidità.



Abbinamenti
Si abbina con piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio
8/10°

Alcol
13,5% 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 →

