



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



Le Corne

# Divenire 1817

Bergamasca Pinot Nero IGP  
Pinot Nero  
2015



## 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 intenso con riflessi violacei che  
denotano l'estrema giovinezza del vino. Al naso si  
apre con note di frutta rossa, ciliegia, prugna e note  
di vaniglia, cacao e spezie. Al palato si evidenziano  
la bella acidità e l'imponente massa tannica legata  
alla splendida annata.

---

Temperatura di  
servizio  
16/18°

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 →

