



Le Corne

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

# Divenire 1822

Bergamasca Pinot Nero IGP  
Pinot Nero  
2019



## Vendemmia

Manuale in piccole cassette

## Selezione Uva

Selezione in campo sui grappoli  
Selezione pre-diraspatura sui grappoli  
Tavolo di cernita manuale sull'acino diraspato

## 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 →

