

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

Corne 2015

Bergamasca Rosso IGP
65% Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon
2015



Vendemmia
Manuale in piccole cassette

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

Resa per ettaro
Merlot 62 q/ha
Cabernet Sauvignon 43 q/ha

Vinificazione
Fermentazione separata delle uve merlot e cabernet sauvignon a temperatura controllata e successivo taglio a freddo.

Affinamento
18 mesi in tonneaux e barrique e di rovere lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione
Profondo e nero. Si presenta al naso con note di frutta rossa, spezie, erbe aromatiche e vaniglia. In bocca l'ingresso è fresco e tannico. L'ottima gradazione alcolica sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.

Abbinamenti
Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto. Si abbina con carni rosse alla brace o stufati. Ottimo per accompagnare formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale semplicemente per ravvivare la conversazione e la convivialità.

- **Riconoscimenti**
ARGENTO AWC Vienna 2019
BRONZO Decanter World Wine Award 2019
ARGENTO Mundus Vini 2019 The Grand
ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2020
ORO Concorso Mondial de Bruxelles 2020
ORO AWC Vienna 2020
ORO Concorso enologico internazionale Città del Vino

Temperatura di servizio
16/18°

Alcol
15,5% Vol

